

## Mittagessen



### **Ihr Küchenchef empfiehlt:**

*Bunter Sommersalat mit Truthahnstreifen & Trockenobst*

*Gemüse-Currycreme*

*Gratinierte Tomate mit Schafskäse und Kräuteröl*

*Falscher Hase*

*Hackbraten in brauner Sauce mit gebundenem Mischgemüse  
und Petersilienkartoffeln*

*Eisschale mit Martillosauce & Pflaumenmus*

**Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln**

### **Unser Vegetarisches Angebot**

*Ananas & Papaya auf Chicoreesalat in süßem Joghurt-Dressing*

*Kaltschale von tropischen Früchten*

*Gratinierte Tomate mit Schafskäse und Kräuteröl*

*Gebackene Karotten-Filets auf cremigem Chinakohl-Gemüse*

### **Weinempfehlung**

#### **Weisswein**

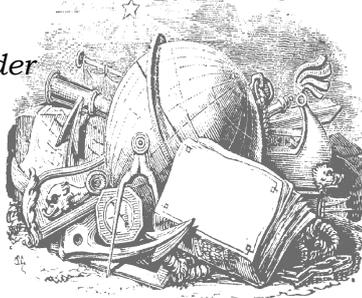
*Dalsheimer Sauloch, Weißburgunder  
aus Deutschland*

Flasche 75 cl 20.00 €

#### **Rotwein**

*Dornfelder "Noir de Buhl"  
aus Deutschland*

Flasche 75 cl 22.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot & Weiss  
Eistee von Früchten & Orangensaft*

**Kalte Vorspeisen**

**1** *Ananas & Papaya auf Chicoreesalat in süßem Joghurt-Dressing*

**2** *Bunter Sommersalat mit Truthahnstreifen & Trockenobst*

**Suppen**

**3** *Gemüse-Currycreme*

**4** *Kaltschale von tropischen Früchten*

**Warme Vorspeise**

**5** *Gratinierte Tomate mit Schafskäse und Kräuteröl*

*Auswahl an frischen Saisonsalaten  
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

**Hauptspeisen**

**6** *Steinköhler mit Kräutersenf-Kruste auf Chinakohl-Kartoffelgemüse*

**7** *Falscher Hase  
Hackbraten in brauner Sauce mit gebundenem Mischgemüse  
und Petersilienkartoffeln*

**Aus der Mannschaftsküche**

**8** *Pasticho con Hamon  
Gebackener Nudelauflauf mit Schinken & Brokkoli an Tomatensauce*

**Dessert**

**9** *Bisquitroulade mit Haselnusscreme gefüllt*

**10** *Eisschale mit Martillosauce & Pflaumenmus*

**Zuckerfrei:** *Pfirsich-Quarkcreme an Mangocoulis*

*Bitte genießen Sie leckeren Käse vom Buffet*

*Kaffee oder Tee, normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.*

**GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN**

*Ihr Küchenchef*  
**Peter Schulze**

*Ihr Maitre d'Hotel*  
**Lars Gröning**