

Mittagessen



Terrine von Möhrchen und Kräutern an Orangen-Joghurtdressing

Feine Gemüsebrühe mit Croutons

Gemüse-Lasagne mit Tomatensugo

Flunder in Zitronenbutter gebraten, serviert mit Brokkoli und Petersilien-Kartoffeln

Donauwelle mit Vanilleschaum

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Sommersalat mit Zitrusfrüchtelefilets und Käsestreifen mit Rahm-Mayonnaise

Erfrischende Kaltschale von Nektarinen

Gemüse-Lasagne mit Tomatensugo

„Nasi Goreng“

Indonesischer Bratreis mit Ei, Karotten, Paprika, Sojasprossen und Zwiebeln

Weinempfehlung

Weisswein

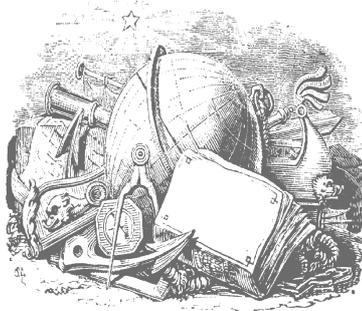
*Verdicchio „Vigeti del Cero“ D.O.C.
aus Italien*

Flasche 75 cl 14.00 €

Rotwein

*Chianti „Il Convento“ D.O.C.G.
aus Italien*

Flasche 75 cl 19.00 €



*Wir servieren Ihnen unseren Hauswein Rot und Weiss
Fruchteistee & Apfelsaft*

Kalte Vorspeisen

1 *Sommersalat mit Zitrusfrüchtefilets und Käsestreifen mit Rahm-Mayonnaise*

2 *Terrine von Möhrchen und Kräutern an Orangen-Joghurtdressing*

Suppen

3 *Feine Gemüsebrühe mit Croutons*

4 *Erfrischende Kaltschale von Nektarinen*

Warme Vorspeise

5 *Gemüse-Lasagne mit Tomatensugo*

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

Hauptspeisen

6 *Flunder in Zitronenbutter gebraten, serviert mit Brokkoli und Petersilien-Kartoffeln*

7 *Tranchen von der Schweinekeule,
auf cremigem Karottengemüse und Ofenkartoffeln*

Aus der Mannschaftsküche

8 *„Bami Goreng“*

*Indonesische Bratnudeln mit Ei, Hühnchen, Karotten, Paprika, Sojasprossen,
Zwiebeln und Krabbenbrot*

Dessert

9 *Donauwelle mit Vanilleschaum*

10 *Eisbecher mit exotischem Fruchtmark*

Zuckerfrei: *Vanille-Joghurt-Mousse*

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 Maître d'Hotel
Lars Gröning