

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Glassnudel Salat von Putenfleisch & Gemüse mit Sojasauce mariniert

Gemüsebouillon mit Royal

„Pasta ai Funghi“

Pasta in Pilzsauce & frisch geriebenem Parmeggiano

Aus der Mannschaftsküche, auf vielfachen Wunsch

Lasagne al Forno

Feines Hackfleisch in Schichtnudeln mit Sauce Bechamel gratiniert

Nektarinen Streuselkuchen mit Schlag

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser Vegetarisches Angebot

Russischer Gemüsesalat mit Roter Beete und Kartoffeln

Kaltschale von frischen Ananas

Lasagne con Verdures

Feines Gemüse in Schichtnudeln mit Sauce Bechamel gratiniert

Weinempfehlung

Weisswein

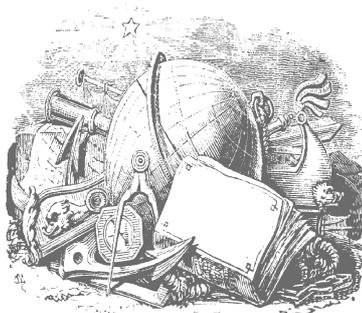
*Kopiko Bay Sauvignon Blanc
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €

Rotwein

*Kopiko Bay Pinot Noir
aus Neuseeland*

Flasche 75 cl 21.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Eistee von Früchten & Pfirsichsaft*

Kalte Vorspeisen

- 1 Glasnudel Salat von Putenfleisch & Gemüse mit Soyasauce mariniert*
- 2 Russischer Gemüsesalat mit Roter Beete und Kartoffeln*

Suppen

- 3 Gemüsebouillon mit Royal*
- 4 Kaltschale von frischen Ananas*

Warme Vorspeise

- 5 „Pasta ai Funghi“
Pasta in Pilzsauce & frisch geriebenem Parmeggiano*
- Auswahl an frischen Saisonsalaten
und verschiedener Dressings von unserem Buffet*

Hauptspeisen

- 6 Auf der Haut gebratener Seehecht serviert mit Dill-Gurken und Bratkartoffeln*
- 7 Tranche von der Schweinshaxe an Erbsenpüree und Kümmel-Kartoffeln*

Aus der Mannschaftsküche, auf vielfachen Wunsch

- 8 Lasagne al Forno
Feines Hackfleisch in Schichtnudeln mit Sauce Bechamel gratiniert*

Dessert

- 9 Nektarinen Streuselkuchen mit Schlag*
- 10 Bananen-Karamell-Eisbecher*

Zuckerfrei: *Joghurtcreme mit Pflaumenmus*

*Bitte genießen Sie leckeren Käse vom Buffet
Kaffee oder Tee, normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.*

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

Ihr Chef de Cuisine
Peter Schulze

Ihr Maitre d'Hotel
Christian Brugner