

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Ruccola Salat mit Parmesan und Knoblauch-Croutons

Kalbsbouillon mit Eierfäden und Parmesankäse

Geschmorte Wald- & Wiesenpilze, mit Serviettenknödel serviert

Vindaloo Machli Curry

Indisches Curry mit Tintenfisch und Gemüse, auf Basmatireis serviert

Buchteln mit Pflaumenmus & Vanilleschaum

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser vegetarisches Angebot

*Frisch gebackenes Fladenbrot mit Tomaten, Fetakäse und Zwiebeln,
serviert mit Weisskraut*

„Mulligatawny“

Milde Gemüse-Curryrahmsuppe mit Ananaswürfeln und Bananenchips

Geschmorte Wald- & Wiesenpilze, mit Serviettenknödel serviert

Sautiertes Gemüse mit buntem Kokosreis

Weinempfehlung

Weisswein

*Sauvignon Blanc „The Traveling Stone“
aus Südafrika*

Flasche 75 cl 29.00 €

Rotwein

*Mont Destin's „11 Barrel“
aus Südafrika*

Flasche 75 cl 39.00 €

*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Eistee & Ananassaft*

Kalte Vorspeisen

- 1** *Ruccola Salat mit Parmesan und Knoblauch-Croutons*
- 2** *Frisch gebackenes Fladenbrot mit Tomaten, Fetakäse und Zwiebeln,
serviert mit Weisskraut*

Suppen

- 3** *Kaltschale von Äpfeln & Cantaloup Melonen*
- 4** *Kalbsbouillon mit Eierfäden und Parmesankäse*

Warme Vorspeise

- 5** *Geschmorte Wiesenpilze, mit Serviettenknödel serviert*

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

Hauptspeisen

- 6** *Vindaloo Machli Curry
Indisches Curry mit Tintenfisch und Gemüse, auf Basmatireis serviert*

- 7** *Berliner Boulette mit Kümmel-Bratkartoffeln und Krautsalat*

Aus der Mannschaftsküche

- 8** *Pikanter Eintopf von roten Bohnen mit Schweinefleisch*

Dessert

- 9** *Buchteln mit Pflaumenmus & Vanilleschaum*

- 10** *Eiscreme mit Fruchtsalat*

Zuckerfrei: *Vanille-Griespudding mit Blaubeerconfit*

*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
Christian Brugner