

Mittagessen



Ihr Küchenchef empfiehlt:

Nudelsalat mit Thunfisch

Fischcremesuppe mit feinem Ingweraroma

“Pasta Primavera”

Pasta in Sahnesauce, mit feinen grünen Erbsen

Knusprig paniertes Truthahn-Schnitzel mit leicht pikanter Grillsauce und Kartoffelstäbchen

Schokoladenbrownies mit Amarettosauce

Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln

Unser vegetarisches Angebot

English Fruits

Mit Senf, Zucker und Gewürzen in Weinessig eingelegte Früchte an Cracker

“Pasta Primavera”

Pasta in Sahnesauce, mit feinen grünen Erbsen

Gemüsebouillon mit Käsefrittaten

In der Pfanne geschwenktes BBQ-Gemüse mit Kartoffelstäbchen

Weinempfehlung

Weisswein

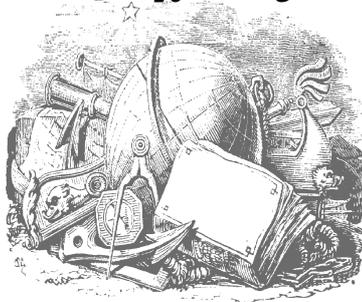
*Trimontium Sauvignon Blanc
aus Bulgarien*

Flasche 75 cl 18.00 €

Rotwein

*Finca Las Moras Malbec
aus Argentinien*

Flasche 75 cl 18.00 €



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss
Orangensaft- & Schwarzer Eistee*

Kalte Vorspeisen

1 English Fruits

Mit Senf, Zucker und Gewürzen in Weinessig eingelegte Früchte an Cracker

2 Pasta-Salat mit Thunfisch

Suppen

3 Gemüsebouillon mit Käsefrittaten

4 Fischcremesuppe mit feinem Ingweraroma

Warme Vorspeise

5 "Pasta Primavera"

Pasta in Sahnesauce, mit feinen grünen Erbsen

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

Hauptspeisen

**6 Gebratenes Filet vom Pazifik-Seehecht an einer leichten Curry Sauce
auf Kartoffel-Wokgemüse**

**7 Knusprig paniertes Truthahn-Schnitzel mit leicht pikanter Grillsauce und
Kartoffelstäbchen**

Aus der Mannschaftsküche auf vielfachen Wunsch:

8 Herzhafter Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Blutwurst

Dessert

9 Schokoladenbrownies mit Amarettosauce

10 Eisbecher mit Kirschconfit

Zuckerfrei: Waldfruchtcreme

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
Christian Brugner