

MENÜ

VORSPEISE

Rucola Frischkäse

Geräucherter Heilbutt, Quinoa Salat,
Rote Bete Cremee

Tartlet von geräucherter Ente und Blumenkohl Mousse

Baby Blattsalate mit Tomaten
Balsamic Kirsch Dressing

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Hähnchenbrustfilet mit Zitronenbutter,
buntem Gemüse und Erbsen Orzo Risotto

oder

Riesengarnelen mit Tomaten-Vinaigrette, Blattspinat,
Tomaten und Linguine-Nudeln

oder

Unsere vegetarische Spezialität in Bio Qualität
Indisches Linsen Dal mit Blattspinat

KÄSE

Provolone | Cheddar | Bergader Edelpilzkäse

AUS DEM BROTKORB

Brot | Brötchen | Butter

DESSERT

Französischer Opera Schokoladenkuchen
mit Joghurt Streusel

Kaffee | Tee | Digestif

FRÜHSTÜCK

Truthahn Pastrami, Truthahn Salami, Kräutercremekäse

Rührei mit Schweizer Röstistreifen und Tomate

Frischer Obstsalat

Blaubeer Muffin

Brot | Brötchen | Croissant

Butter | Konfitüre | Honig | Nutella

Kaffee | Tee

Frisch gepresster Orangensaft

MENU

STARTER

Arugula cream cheese

Smoked halibut, quinoa salad, beetroot cream

Smoked duck tartlet and cauliflower mousse

Baby greens salad with tomatoes
Balsamic cherry dressing

MAIN COURSE

Chicken breast fillet with lemon butter,
colorful vegetables and pea orzo risotto

or

King prawns with tomato vinaigrette, spinach leaves,
tomatoes and linguine pasta

or

Our vegetarian speciality in organic quality
Indian lentil dal with spinach leaves

CHEESE

Provolone | cheddar | Bergader cheese

FROM THE BREAD BASKET

Bread | Rolls | Butter

DESSERT

French opera chocolate cake with yogurt sprinkles

Coffee | Tea | Digestif

BREAKFAST

Turkey pastrami, turkey salami, herbed creme cheese

Scrambled eggs with hash brown strips and tomato

Fresh fruit salad

Blueberry muffin

Bread | Rolls | Croissant

Butter | Jam | Honey | Nutella

Coffee | Tea

Freshly squeezed orange juice