

Menü

Vorspeise

Scheibe vom geräucherten Rinderfilet mit Kürbis-Chutney
und Karottensalat mit Ahornsirup, Orange und Chili

In Curry konfierte Scampi mit Yuzu Mayonnaise,
dazu Sellerie-Aprikosensalat mit Mandeln

Blattsalate der Saison mit Gurkenscheiben und Sesam,
serviert mit delikatem Balsamico-Senf-Dressing

Hauptspeisen zur Wahl

Kalbssteak serviert mit Sauerrahmsauce,
Rahmspinat und Röstkartoffeln

oder

Garnelen in Kräuteröl mit Oliven und Paprika,
mediterranes Gemüse, dazu Risotto aus Perlgrauen und Reis

oder

Unsere vegetarische Spezialität

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Zitronen-Thymiansauce,
dazu Blattspinat mit Knoblauchrahm

Käse

Goudakäse mit Trüffel verfeinert, Olivenkäse,
Polderkäse mit Rucola, Confit aus Feigen und Senf

Aus dem Brotkorb

Brot · Brötchen · Butter

Dessert

Aprikosentörtchen mit Mousse-au-Chocolat Creme
und Schokoladen-Nuss-Streuseln

Kaffee · Tee · Digestif

Erfrischungen zur Auswahl

Frischer Obstsalat

oder

Zwei verschiedene Macarons mit Cassis und Aprikose/Zitronenverbene

oder

Canapées: Involtini auf Graubrot-Schnitte mit geräuchertem Schinken
und Lachspolenta-Schnitte mit Schnittlauchcreme

Imbiss

Saisonale Blattsalate mit Parmesan-Raspeln
und Caesar-Dressing

Kalbsbratwurst in Currysauce

Frischer Obstsalat

Brot · Brötchen · Brezel · Butter

Kaffee · Tee · Digestif

Menu

Starter

*Slice of smoked beef filet with pumpkin chutney
served with carrot salad with maple syrup, orange and chili*

*Scampies candied in curry with Yuzu mayonnaise
and a salad combination of celery, apricot and almonds*

*Seasonal leaf salad with cucumber and sesame,
presented with a delicate balsamico-mustard-dressing*

Main course

*Veal steak with sour cream,
spinach and roasted potatoes*

or

*Prawns cooked in herbal oil, olives and bell pepper,
Mediterranean vegetables, served with risotto from pearl barley and rice*

or

Our vegetarian speciality

*Cannelloni filled with ricotta cheese and spinach served with lemon thyme sauce,
leaf spinach with garlic cream*

Cheese

*Gouda cheese refined with truffle, olive cheese,
polder cheese with rucola, accompanied by a confit of fig and mustard*

From the bread basket

Assortment of breads · Butter

Dessert

*Apricot cake with mousse au chocolat crème
and chocolate-nut crumbles*

Coffee · Tea · Digestive

Assortment of Refreshments

Fresh fruit salad

or

two sorts of macarons with cassis and apricot/lemon verbena

or

*Canapées: Involtini on a slice of rye bread with smoked ham
polenta with salmon topped accompanied by a blend of chives and cream*

Snack

*Seasonal greens with grated parmesan cheese
and Caesar dressing*

Local veal sausage with curry sauce

Fresh fruit salad

Assortment of breads · Pretzel · Butter

Coffee · Tea · Digestive