



Lieber Gastgeber,

bitte beachte bei der Wahl Deiner Tellergerichte oder bei der Zusammenstellung Deines Menus, dass die Gruppe sich auf ZWEI Vor- und/oder Nachspeise und bei den Hauptgerichten auf maximal DREI Gerichte (+ 1 vegetarisches Gericht) einigen muss!

Die Auswahl und genaue Anzahl der gewählten Speisen teilst Du uns bitte spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung mit.

Viel Spaß bei der Auswahl Deiner Lieblingsgerichte!

## Menübaukasten 2018

### Vorneweg (2x)

Herzblut-rote Tomatensuppe<sup>(i)</sup> mit Croutons<sup>(a,g)</sup>

Rindercarpaccio mit gerösteten Mandeln<sup>(h1)</sup> und frischem Rucola<sup>(1,j,l)</sup>

Süßkartoffel-Karotten-Suppe<sup>(g,i)</sup> mit schwarzem Sesam

Feurige Gulaschsuppe<sup>(i,l)</sup> mit Creme Fraiche<sup>(g)</sup>

### Hauptsächlich (3x + 1x veget.)

Herzhaftes Rindergulasch<sup>(i,l)</sup> dazu knusprige Bratkartoffeln und Schwarzwürzelgemüse in Rahm<sup>(g)</sup>

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Pfefferrahmsauce mit Mandelbrokkoli<sup>(g,h1)</sup> und Kartoffelkroketten<sup>(1,a,c)</sup>

Cordon bleu<sup>(1,2,3,a,g)</sup> vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse dazu Pommes und ein Beilagensalat in Balsamicodressing<sup>(1,j,l)</sup>

Gebratenes Kabeljaufilet auf Schwarzwurzel-Tomatenragout<sup>(i)</sup> mit Rote-Bete-Kartoffelpüree<sup>(g)</sup>

Penne Trikolore<sup>(a)</sup> mit in der Pfanne geschwenktem frischem Gemüse und Waldkräutern

Gnocchi<sup>(2,a)</sup>, Flaschentomaten, Kichererbsen, Basilikum



## Hauptsächlich (Fortsetzung)

Penne<sup>(a)</sup> mit frischem Babyspinat, Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt mit gehobeltem Parmesan<sup>(g)</sup>

Schweinefilet im Speckmantel<sup>(2,3)</sup> dazu Schupfnudeln<sup>(a,c)</sup> mit Bohnen, Zwiebeln, Tomaten und Sour Creme<sup>(4,c,f,g,i,j)</sup>

Fruchtiges Kürbis-Fisch-Curry<sup>(g)</sup> mit Zucchini, Kirschtomaten und Süßkartoffeln

Hausgemachte Knusper-Fischstäbchen<sup>(a1,c)</sup> vom Lachs mit Petersilien-Kartoffelpüree<sup>(g)</sup> und Gurkensalat

## Hinterher (2x)

Mandelcreme<sup>(c,g,h1)</sup> im Weckglas mit Himbeersauce

Bunter Obstsalat<sup>(3,l)</sup>

Hamburger Rote<sup>(2)</sup> Grütze mit Vanillesauce<sup>(c,g)</sup>

Lauwarmes Apfel Tartelette<sup>(a,c,g)</sup> mit Vanille-Quark<sup>(a,g)</sup>

**Tellergericht à € 13,95**

**2-Gang-Menü à € 19,95**

**3-Gang-Menü à € 24,95**

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) Gluten diverse / in Spuren enthalten, (a1) Gluten Weizen, (a2) Gluten Roggen, (a3) Gluten Gerste, (a4) Gluten Hafer, (b) Schalen / Krebstiere, (c) Hühnereier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch / Laktose, (h) Nüsse diverse / in Spuren enthalten, (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid / Sulfite, (m) Lupinen, (n) Weichtiere / Mollusken, (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel, (12) Phenylalaninquelle, (14) Taurin

Wusstest Du eigentlich, dass wir generell auf die Verwendung von genmanipulierten Nahrungsmitteln verzichten und streng nach der HACCP-Verordnung sowie den EU-Hygiene-Richtlinien arbeiten?

