



Lieber Gastgeber,

*bitte beachte bei der Wahl Deiner Tellergerichte oder bei der Zusammenstellung
Deines Menus, dass die Gruppe sich auf ZWEI Vor- und/oder Nachspeisen 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 2020

Vorneweg (2x)

Herzblut-rote Tomatensuppe⁽ⁱ⁾
mit Basilikumpesto^(g,h)

Süßkartoffel Kokos Curry Suppe
mit Hähnchenbrust

Carpaccio vom Rind
mit Rucola-Salat | Parmesan^(g) | **AP+1,50€**

Rote Beete Carpaccio
mit Ziegenkäse^(g) | Thymian Honig |

Gegrilltes Antipasti Gemüse
Parma Schinken | Mozzarella^(g) | Basilikumpesto^(g,h) | Rucola | **AP+1,50€**

Rucolasalat
Kirschtomaten | Granatapfel | Littendressing | Halloumi Käse^(g) | **AP+1,50€**

Alle Suppen & Vorspeisen mit Baguette

Hauptsächlich (3x + 1x veget.)

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
Pfefferrahmsauce | Mandelbrokkoli^(g) | Kartoffelkroketten^(a,c)

Schweinefilet im Speckmantel^(2,3,8)
Bohnen^(g) | Zwiebeln | Tomaten | Schupfnudeln^(a,c) | Sour Creme^(g,i) | **AP+1€**





Hauptsächlich (Fortsetzung - 3x + 1x veget.)

350g große Rinderroulade

Speck_(2,3,8) | Gewürzgurke_(j) | Rouladensauce_(a,g,i,i) | Schmorgemüse | Kartoffelstampf_(g) | AP+1€

Matjes "Hausfrauen Art"

Nordisches Matjesfilet₍₂₎ | Hausfrauensauce_(11,a,c,i) | Bratkartoffeln_(g)

Labskaus hausgemacht_(2,3,8)

Spiegelei | Rollmops_(d,f,g) | Gewürzgurke_(j) | Rote Beete |

Penne_(a)

Zucchini | Kirschtomaten | Aubergine | Paprika | würzige Tomatensauce | gehob. Parmesan_(g)

Fussilloni_(a)

frischem Babyspinat | Kirschtomaten | Knoblauch-Sahne-Sauce_(g) | milder Schafskäse_(g)

Gebratene Polenta_(g)

gebratene Pilze_(g) | Spinat | Tomatensauce_(g)

Hinterher (2x)

Apfel Crumble_(a,c,g) mit Vanillesauce_(c,g)

Tiramisù Classico_(9,a,c,g)

Warmes Schokoladentörtchen_(a,c,f,g,h) | frische Früchte

Tellergericht à € 14,95

2-Gang-Menü à € 21,95

3-Gang-Menü à € 26,95

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?

