

Menü ab 30 Personen

Nr. 233

Vorspeisen

Räucher Fischplatte mit Lachs und Forellenfilet dazu
Sahnemeerrettich
Krabbensalat mit Spargel und Avocado im Gläschen
Salatplatte der Saison mit Joghurt und Essig Oel Dressing
hausgebackenen Brotkorb

Hauptgang:

Schweinemedallions in Pfefferrahm
dazu Butterspätzle
Rinderhüfte Geschnetzeltes „Stroganoffart“
dazu Farfalle Nudeln
Spanferkel Rollbraten in Burgundersoße
dazu Gratinkartoffeln
Marktgemüse mit Soße Hollandaise
Italia Gemüse

Dessert:

Obstsalat der Saison
Panna Cotta mit Frucht Kompott
Rote Grütze mit Vanillesoße

Euro Pro Person 28,00 Euro