

Menüvorschläge (Hauptgang mit Plattenservice bei Menu I-4)

Menüvorschlag 1 € 28,10 (mit Rinderrouladen € 30,60)

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage

Gemischter Braten von Rind, Schwein und Pute

(mit Rinderrouladen: zusätzlich € 2,50 pro Person)

saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Menüvorschlag 2 € 35,50

Grüne Pfeffercremesuppe mit Sahnehaube

Medaillons von Rind und Schwein, dazu Putensteaks

saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Menüvorschlag 3 € 38,30

Feine, pürierte Erbsensuppe

mit einem Gamelenspieß und Creme fraiche

Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken, dazu Rinderfilet und Entenbrust

saisonale Gemüseauswahl, Sahnesalat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

Zweierlei Mousse von schwarzer und weißer Schokolade
an einem Saucenspiegel und Früchten

Menüvorschlag 4 € 42,50

Melonenkugelchen mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm

mediterrane Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

Hausgemachtes Schokoladenparfait im Biskuitmantel mit Vanillesauce

Menüvorschlag 5 € 24,00

Tomatencremesuppe

mit Basilikum und Sahnehaube

Putensteak mit Papaya, Litchis, Mangos und gebackenen Bananen

Currysauce und Reis

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Menüvorschlag 6 € 32,70

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage

Rindermedaillon und Schweinemedaillon mit Karottengemüse

Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten

Ananassorbet mit Minzpesto

Menüvorschlag 7 € 35,20

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs

Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich

Minestrone

Zwei Schweinemedallions im Speckmantel

mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce und hausgemachten Dauphinkartoffeln

Stracciatella-Mousse

serviert in einem Schokoladengitter, mit Waldbeeren

Menüvorschlag 8 € 45,40

Bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen

Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse

Klare Hühnerkraftbrühe mit Einlage

Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebsauce und Reis

Cassis-Sorbet (*ohne Berechnung*)

Rindermedaillon und Schweinemedaillon mit Karottengemüse

Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Menüvorschlag 9 € 59,80 (Sonderpreis)

Bunte Blattsalate mit warmer Entenbrust und Himbeervinaigrette

Kokos-Currycremesuppe mit frischer Ananas

und Streifen von gebratener Hähnchenbrust

Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce und Kartoffelgnocchi

Champagner-Zitronen-Sorbet (*ohne Berechnung*)

Rinderfilet mit mediterranem Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Sauce Bemaise

Dessertvariation „Hotel Robben“