

**Vorspeisen**

Surimi Cocktail mit tropischen Früchten

Wacholderschinken mit Spargelsalat

Staudensellerie-Ananassalat

**Suppen**

Kraftbrühe mit Roquefort-Monte Christo

Gelbe Linsensamtsuppe mit Aromen aus dem Orient

**Hauptgerichte**

Gebratenes Ostsee Dorschfilet

Kapernsauce, Schmorfenchel, Kräuterkartoffeln

Scheiben vom Schweinefilet

Indische Gewürzsauce, gebratener Chinakohl, Sesamreis

Gebratene Putenbruststreifen

Asbach Uralt Sauce, Lauch-Weintraubenkompott, Röstitaler

**Desserts**

Blätterteig-Cremepastetchen mit Walnusseis

Cappuccinomousse mit Mandarinsauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Birnensauce

Grana Padano, Roquefort, Taleggio, Pumpernickel

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Surimi Cocktail mit tropischen Früchten

○○○○○○

Kraftbrühe mit Roquefort-Monte Christo

○○○○○○

Scheiben vom Schweinefilet

Indische Gewürzsauce, gebratener Chinakohl, Sesamreis

○○○○○○

Blätterteig-Cremepastetchen mit Walnusseis

**VEGETARISCHES MENÜ**

Staudensellerie-Ananassalat

○○○○○○

Gelbe Linsensamtsuppe mit Aromen aus dem Orient

○○○○○○

Gebackener Blumenkohl

Rote Paprikabutter, Safran-Knoblauchschnitzwerk, Petersilienknusper

○○○○○○

Cappuccino Mousse mit Mandarinsauce

**WEINEMPFEHLUNG**

2014 Riesling Q.b.A.

Schloss Vollrads

Rheingau / Deutschland

0,25l € 5,70

2014 Chianti Colli Sinesi

Sangiovese

Toskana / Italien

0,25l € 5,70