

**Vorspeisen**

Ananascocktail mit Jamaica Rum Punsch

Spanischer Rohschinken mit Melone und Pinienhonig

**Salat**

Cremiger Gurken-Dillsalat mit Surimi

**Suppen**

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Meerrettichcremesuppe mit Graubrot

**Hauptgerichte**

Victoria Klippenbarsch

pikante Mangosauce, knackiges Gemüse, Reis-Zigarre

„Boeuf Stroganoff“

mit Gewürzgurke, Rote Bete, Schmand und Butterspätzle

Deftiger Linseneintopf

mit krossem Schweinebauch, Würstchen und Gemüse

**Dessert**

Nordmann Apfelkuchen mit Walnusseis und Sahne

Gemischtes Eis mit Eierlikör und Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Spanischer Rohschinken mit Melone und Pinienhonig

○○○○○○

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

○○○○○○

Victoria Klippenbarsch

pikante Mangosauce, knackiges Gemüse, Reis-Zigarre

○○○○○○

Nordmann Apfelkuchen mit Walnusseis und Sahne

**VEGETARISCHES MENÜ**

Ananascocktail mit Jamaica Rum Punsch

○○○○○○

Meerrettichcremesuppe mit Graubrot

○○○○○○

Auberginen Cordon Bleu mit Tomatenrisotto

○○○○○○

Gemischtes Eis mit Eierlikör und Sahne

**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