

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

VORSPEISEN

Doradenfilet
auf der Haut gebraten
4,50 €

marinierter Schafskäse
mit getrockneten Tomaten in Olivenöl
2,50 €

mariniertes Flusskrebsfleisch an einem Seetanggrassalat
2,90 €

italienische und spanische Wurstspezialitäten
(Salami , Parma- und Serranoschinken mit gefüllten Peppadews)
3,90 €

marktfrische Salatvariationen mit verschiedenen Dressings
2,90 €

Melonenschiffchen mit original italienischem Parmaschinken
2,90 €

Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
2,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit venezianischer Spezialsauce und Parmesanspänen
3,90 €

Merluzzo italiano – Kabeljau unter einer Kräuterkruste in Walnussöl gebraten
4,90 €

Scampi, in Olivenöl und Knoblauch gebraten mit hausgemachter Aioli
5,90 €

Matjes nach Hausfrauenart
1,90 €

Käseplatte:
Auswahl verschiedener Käsesorten am Stück
mit frischen Früchten garniert
3,50 €

Fischplatte:
Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilets und Nordseekrabben
an einer Röhreikuppel angerichtet
mit Sahne-Meerrettich und Honig-Dill-Sauce
5,90 €

Nur in Verbindung mit einem Buffet buchbar.
Alle Preise inkl. MwSt.



ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

WARME SPEISEN

Scampi, in Olivenöl und Knoblauch gebraten
mit hausgemachter Aioli
5,90 €

Coq au Vin-Hähnchenkeule in Rotweinsauce mit
gebratenem Gemüse der Saison und gebackenen Kartoffeln
3,90 €

Penne „all'arrabiata“
2,50 €

Hähnchenfilet in einer Kräuter-Eihülle gebraten mit Kartoffelgratin
3,50 €

Grünkohl oder Rübenmus mit Kasseler
Kochwurst und Schweinebacke (saisonbedingt)
4,90 €

Roastbeef im Kräuter-Senf-Mantel mit Prinzessbohnen und Speckwürfel,
dazu Kartoffelgratin
4,50 €

DESSERT

Panna cotta mit frischen Früchten
3,50 €

Pudding „double Chocolate“ mit Vanille-Kirschen
1,20 €

frischer Obstsalat
1,90 €

Mousse au Chocolat mit
frischen Früchten der Saison
2,90 €

Verschiedene Sorten Eis
mit div. Saucen
2,90 €

Götterspeise
Waldmeister und Himbeere
mit frischer Vanillesauce
1,90 €

Nur in Verbindung mit einem Buffet buchbar.
Alle Preise inkl. MwSt.

Kulinarie