

Spreewald Abendmenü

Sauerfleisch vom Saalower Schweinerücken mit Rote Beetemayonaise
Weisse Zwiebelmarmelade

* * *

Vom Buffet:

Rohkost- und Gemüsesalate
Gemüserahmsuppe mit gerösteter Leinsaat

* * *

Geschmorte Rinderbacken mit Rosmarinsauce
Blumenkohl und grüne Rahmgrauben

* * *

Joghurttörtchen mit Pflaumen und Vanilleeis

Spezialitäten, als Vorspeise zur Wahl

Bandnudeln mit Gemüsestreifen und Sherryrahmsauce
Glasierter Würfel vom Wildschweinerücken
Aufpreis 8,50 la carte € 18,50

* * *

Zwei gebratene Riesengarnelen mit Krustentiersauce
Buttermilchrisotto mit Lauchstroh
Aufpreis € 9,50 á la carte € 19,50

Bleiche Abendmenü

Karpfentatar im Strudelblatt gebacken mit Steckrübensalat

* * *

Vom Buffet:

Rohkost- und Gemüsesalate
Steckrübensuppe mit Katenspeck

* * *

Gebratenes Zanderfilet mit Paprikasauce
Rahmsauerkraut und violette Kartoffeln

* * *

Zweierlei von der Schokolade

Spezialitäten, als Hauptgang zur Wahl

Brandenburgische Bauernente mit Rosmarinsauce
Wirsinggemüse und Serviettenknödel
Aufpreis € 12,50 á la carte € 32,50

* * *

Piccata vom Seeteufel mit Kirschtomatensauce
Zucchini ragout und kleine Kartoffeln
Aufpreis € 12,50 á la carte € 32,50

Vitalmenü

Marinierte Pilze mit gegrillter Aubergine und Feldsalat

* * *

Vom Buffet:

Rohkost- und Gemüsesalate
Steckrübensuppe mit Thymian

* * *

Spaghetti mit Walnussbolognaise

* * *

Versunkene Kirschen im Quarkschaum

Zum Ausklang an unserem Käsebuffet:

heimische Sorten aus Ogrosen,
sowie vom Affineur Maître Waltmann
und vom Eleveur de frômage Antony aus dem Elsaß,
Baguette, hausgebackenes Früchtebrot und Butter

Eine gesegnete Mahlzeit!

*Beispiel für die Auswahlmöglichkeit für ein Abendmenü
im Rahmen unserer Halbpension.*

(stand Oktober 2009)