



# Vom Feinsten

Als Begrüßungsgetränke empfehlen wir Ihnen Holundersekt sowie Holunderbrause.

## Leckeres

Roastbeef mit Remouladensoße  
gegrillte Fleischspieße  
(Huhn, Lamm und Schweinefilet)

Aalrauch-Matjes und Hausfrauensoße  
eingelegtes Bratheringsfilet  
Krabbensalat

## Kartoffeln

Bratkartoffeln

## Salatbuffet und hausgemachte Antipasti

Rucola, Bunte Vielfalt der Saison  
Blattsalate dazu Vinaigrette  
Balsamico und Olivenöl, Croutons  
Parmesan, Walnüsse, Pistazien  
Sonnenblumenkerne  
marinierte Möhren  
mit Ingwer und Minze  
eingelegte Auberginen, Paprika,  
Zucchini Peperoni und Tomaten  
Mozzarella-Bällchen  
mit Cherry-Tomaten, Basilikum  
und Oliven  
Linsensalat

## Vegitarisches

Gemüsevariationen  
Gerste-Gemüseschnitzel

## Klassiker

Salamivariationen  
Käse vom Brett  
mit Feigensenf und Weintrauben  
Brotauswahl, Griebenschmalz, Butter

## Nachtisch

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Mousse au Chocolat  
Tiramisu

---

**Preis pro Person: 42,00 €**

Kinder bis sechs Jahre frei,  
von sieben bis zwölf Jahren 19,50 €  
ab 30 Personen Stand.2019