



Kalte Vorspeisen

1. Marinierte Riesengarnelenschwänze
an Zucchini-scheiben und kalter Tomatensauce

2. Nordseekrabbencocktail
mit Tomaten- und Salatgurkenwürfeln
in Dillschmandsauce

3. Räucherlachsroulade mit Forellenkaviarsauce
an Feldsalat mit Radieschenstreifen
und verschiedenen Sprossen

4. Feldsalat mit Räucherlachsscheiben,
gerösteten Sonnenblumenkernen und verschiedenen Sprossen,
dazu Himbeer-Walnussvinaigrette

5. Bunte Salatvariation
mit Salaten der Saison, Butterkrüstchen,
Tranchen von der Hähnchenbrust
und verschiedenen Dressings

6. Verschiedene Blattsalate
mit Tomaten- und Gurkenscheiben,
mariniertem Ziegenkäse und Himbeer-Walnussvinaigrette

7. Parmaschinkenscheiben an Honigmelonenschiffchen
und frischen Früchten

8. Barbarie-Flugentenbrustfilettranchen
an Paprikapesto und Salatbouquet

Zu den Vorspeisen servieren wir Baguettebrot und Butter



Warme Vorspeisen

1. Eismeergarnelenschwänze

mit Paprikawürfeln
und Champignonvierteln
in Kräuterbutter,
dazu Basmatireis

2. Rote Meerbarbenfilets

an Venezianischer Sauce
und Tortellinis

3. Geflügelfleisch

mit verschiedenen Pilzen in einer feinen Kräutersauce,
serviert in einer Jakobsmuschel,
dazu Paprikareis

4. Gebratene Rinderleberscheiben

mit Zwiebelringen in Bierteig,
Calvadosauce und Rahmpüreeerosetten

5. Blätterteigpastete

gefüllt mit Kalbfleischwürfeln
in Champignon-Weißweinsauce
und Holländischer Sauce

6. Riesenchampignonköpfe

gefüllt mit Kochschinken und
Wurzelgemüsewürfeln
in Weißweinsauce und Kräuterreis