

Kulinarische Empfehlungen für „das Kochen außer Haus“

Vorspeisen

Feldsalat mit Kräutercroutons und gebratener Entenleber	5,70 €
Pilzterrine mit Preiselbeersauce und bunten Blattsalaten	5,70 €
gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce	6,90 €
Garnelencocktail	6,90 €
Matjestatar mit Aquavit auf gebuttertem Schwarzbrot	5,00 €
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugeln in Portwein	7,20 €
Salat vom grünen Spargel mit Geflügelroulade	6,30 €

Suppen

Klare Tomatensuppe mit Pistazienquarkknockerln	3,60 €
Gurkenschaumsuppe mit Grönlandgarnelen	3,60 €
Tomatencremesuppe mit Mozzarellastreifen	3,60 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich	3,60 €
Creme von Blattsalaten mit Gorgonzola	3,60 €
Kartoffel-Lauchsuppe mit gerösteten Speckstreifen	3,60 €
Rauchfischcreme mit Rote Bete Perlen	3,60 €

Kulinarische Empfehlungen für „das Kochen außer Haus“

Zwischengerichte

Seezungenroulade auf Safran mit Blattspinat und Wildreis	9,50 €
Lachssteak auf Lauchgemüse mit Rotweinbutter	7,00 €
Kalbfleischroulade mit Sherryrahm und jungen Möhren	8,50 €
Bandnudeln in Basilikumsauce mit Meeresfrüchten	6,20 €
Entenbrustscheiben auf Portweinsauce mit kleinem Gemüse und tounierten Kartoffeln	8,20 €
Geflügelragout in der Blätterteigpastete	6,20 €