





Kraftbrühe

mit Gemüsestroh und Petersilie



Hallescher Bierbraten

geschmorter Schweinenacken, mariniert mit Schwarzbier und Senf



Gedünstetes Filet von der Forelle

dazu Wurzelgemüse und Porree in Rahm, Semmelknödel und Langkornreis



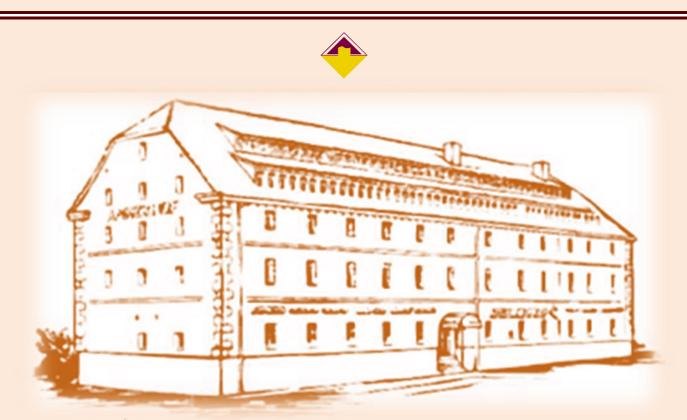
Vanillemousse

mit Mandelaroma und Heidelbeertopping



Preis pro Person: 29,70 €







enü in Buffetform 2

Karotten - Orangensuppe

mit Mandelcroûtons



Tomatisierte Tortellinipfanne

verfeinert mit Zucchini, Zwiebeln, Aubergine und Blattspinat

8

Gebratenes Kabeljaufilet

an Kräutersoße, dazu Bärlauchchampignons und gelben Reis



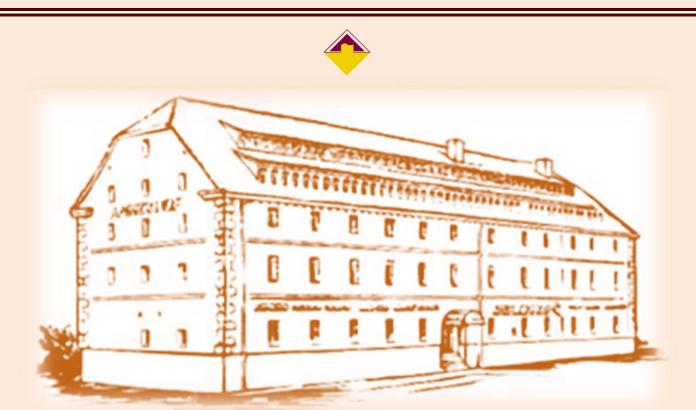
Hausgemachte Beerengrütze

mit Eierlikörsoße



Preis pro Person: 28,60 €







tenü in Buffetform 3

Bunter Salat

verschiedene Blattsalate, mit Gurke, Tomate und Paprika abgerundet mit hausgemachter Vinaigrette



Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art"

gebratene Streifen vom Schweinefilet in Weißweinrahm, verfeinert mit Zwiebeln und Champignons



Hähnchenbrust in Rotweinsoße

an Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Kartoffelbällchen



Schokoladenpudding

mit Vanillesoße



Preis pro Person: 28,10 €

