



“Lukullus”

Gefüllter Lummer mit Aprikose
Kasselerfilet- Medaillons mit Ananas
Geräucherte Putenbrust an Mandarinenfilet
Honigmelone mit Rohschinken

Fischplatte „Schätze des Meeres“
Räucherlachs, Heilbutt & Forellenfilet

Porreesalat, Reis- oder Kartoffelsalat

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Preis pro Person ab 16,50 €

“Chef”

Räucherlachs an Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Geräucherter Heilbutt
Pochierter Lachs
Königsgarnelen

Rinder-Tournedos auf Apfelscheiben
Filet-Medaillons „Waldorf“
Medaillons vom Jungschwein
überbacken mit Roquefort Käse
Filet Entenbrust „à la Canton“
Roastbeef vom Angus-Rind an Remoulade

Käsebrett von Französischen Käsen

Farmersalat mit Rindfleischspitzen
Schichtsalat mit Mais & Käse
Ruccola an Kräuterbalsamico
Kartoffelsalat von jungen Kartoffeln
mit Essig & Öl

Variationen vom Mousse
frischer Obstsalat

Brot & Butter

Preis pro Person ab 28,00€

Kaltes Büffet

“Art des Hauses”

Räucherlachs an Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Geräucherter Heilbutt

Kasseler auf Knochen
Schinkenröllchen mit Spargel
Filetmedaillons mit Champignonköpfen
Hähnchenfilet im Knuspermantel
Hähnchenbrust „Natur“

Krautsalat & Waldorfsalat
Picknicksalat & Heringssalat

Käseplatte mit verschiedenen Sorten

Preis pro Person ab 15,50 €

“Filet”

Schweine-Filetmedaillons „Waldorf“
Kasselerfiletspitzen an Ananas
Rindertournedos „Rossini-Art“
Tranchen vom gefüllten Schweinefilet

Verschiedene Salate
Frischer Salat
mit zweierlei Dressing

Käseauswahl vom Brett
Brot & Butter

Preis pro Person ab 18,50 €