

Mai Angebote

Maiglöckchen

p.P. 25,90 €

*Hähnchen Knusper Schnitzel mit frischem Spargel gratiniert
Schaschliktopf vom Schwein und Rind
vegetarischer Reismudelaufbau mit Paprika und Feta Käse
dazu gebratene Drillinge, Kartoffelspalten und Sour Cream
sowie eine bunte Salatplatte mit zweierlei Dressings*

Wonnemonat

p.P. 26,90 €

*Medaillons vom Schwein in Bresso Kräuter Sauce
Putenmedaillons à la Bruschetta mit Mozzarella gratiniert
vegetarisches Kichererbsencurry an Langkornreis
dazu frische Bandnudeln und gebratene Drillinge
abgerundet mit einer saisonalen Gemüseauswahl an Sauce Hollandaise*

Budenzauber

p.P. 18,90 €

*Frische Spargelcremesuppe
dazu eine gemischte Brotauswahl
mit Tomaten Feta Butter und Dattel Curry Dip
abgerundet mit leckeren Mini Salattaschen,
Blätterteigtaschen mit Spinat & Feta, Datteln im Speckmantel,
Mini Köfte an Bulgursalat aus dem Glas
und Hähnchen Finger Sticks an Mango Chili Chutney*

Kleine Sause

p.P. 17,90 €

*Hähnchenspitzen in Katsu Panade an Mango Chili Chutney
Spargel im Kochschinkenmantel mit Kresse Creme
kleine Pitataschen mit Geflügelgyros und Salat
Mini Mozzarella Bällchen an Tomatenvariationen im Glas serviert
Filo Feta Ecken an Auberginen Ricotta Creme
mediterrane Kartoffel Gemüse Spieße an veganer Tomatencreme*

Maibäumchen

p.P. 35,90 €

*Gebackene Antipasti mit Käsesticks, Oliven und Knoblauch Dip
Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikum verfeinert
Spargel im Kochschinkenmantel mit Kresse Creme
frisches Baguette mit Kräuter Frühlings Dip*

*Zanderfilet auf grünem Spargel an Zitronen Dill Sauce
Mais Poulardenbrust gefüllt mit Mangold Ricotta Creme
an leichter Weißwein Sauce
Medaillons vom Schwein im Schinkenmantel
an fruchtiger Toscanasauce
dazu Langkornreis und gebratene Rosmarinkartoffeln
sowie eine vegetarische Pasta Pfanne
und saisonales Gemüse mit Sauce Hollandaise*