

*Unsere Menüvorschläge  
für Ihren ganz besonderen Anlass.*

*Sehr verehrte Gastgeberin,  
sehr verehrter Gastgeber.*

*Dem Anlass entsprechend stimmen wir mit Ihnen Dekoration,  
Ausstattung und Ablauf ab. Es wird festlich eingedeckt mit  
Stoffservietten, Silberleuchtern, Kerzen und Menükarten.  
Gern übernehmen wir auch die Blumenarrangements gegen Rechnung,*

*Sie können aber auch gern selbst dekorieren.*

*.Bei schönem Wetter steht Ihnen unsere romantische  
Gartenterrasse mit Seerosenteich und altem Steinbackofen zur Verfügung.*

*Die Speisefolge wählen Sie bitte aus unseren Angeboten.*

*Sie können aus diesen Vorschlägen ein eigenes Menü zusammenstellen,  
ebenso die Süffets nach Ihren Wünschen gestalten.*

*Die gewählte Speisefolge gilt dann für a l l e geladenen Gäste,  
dieses garantiert einen reibungslosen Ablauf und gemeinsamen Genuss.  
Für Vegetarier bereiten wir selbstverständlich ein entsprechendes Menü.*

*Unsere Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen, ein  
individuelles Angebot gestalten wir gern ganz nach Ihren Wünschen.*

*Ab 50 Personen erstellen wir Ihnen gern  
ein Pauschalangebot ab ca. Euro. 65,00 pro Person*

*Für Gäste, die nach der Feier die Heimreise nicht mehr antreten wollen,  
stehen komfortable, ruhige und modern eingerichtete Zimmer mit  
Blick in den Wald zur Verfügung.*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Bärbel Ontrup-Eifert  
Kai Ontrup  
und das Steuerndieb-Team*

*Menü mit Gänsebrust oder ganzen Gänsen*

*( Nur November und Dezember)*

*11/2011*

*Rapunzelsalat mit Sellerie, Radieschen und Äpfeln  
in Himbeeressig-Dressing, garniert mit kross gebratenem Speck*

*Fern salad with celery, radish, apple, raspberry-Vinaigrette, bacon*

*Euro 9,50*

*Rahmsuppe von dreierlei Pilzen*

*mit Kräutersahnehaube*

*Mushroom soup*

*Euro 6,50*

*Knusprige Gänsebrust*

*Äpfel und Rosinen, feine Beifuß- Sauce*

*Rosenkohl und Zimtrotkraut*

*geschmälzte Kartoffelklöße*

*Goose with apple, Brussels sprouts and red cabbage*

*Euro 21,50*

*Crème Brulée von der Tonkabohne*

*mit Korianderpflaumensauce*

*Crème Brulée of tonkabean with coriander-plum sauce*

*Euro 6,50*

*Menü komplett. Euro 39,50*

*Menü ohne Vorspeise. Euro 31,50*

*Als Hauptgang:*

*ganze frische Oldenburger Gänse Euro 24,50 pro Person*

*Menü komplett mit ganzen Gänsen Euro 42,40*

*Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert 34,50*

*Menü mit Wildente*  
*(Nur November und Dezember)*  
*10/11*

*Vorspeise:*

*Carpaccio vom Rinderfilet und*  
*Tommeroy-Senf-Vinaigrette*  
*mit grünem Pfeffer, Parmesan*  
*Slices of beef with Mustard Vinaigrette*  
*Euro 13,50*

*Suppe:*

*Kürbiscremesuppe mit Ingwer*  
*Wan-Tan-Tasche*  
*Dumplin-soup*  
*Euro 6,50*

*Hauptgang*

*Wildente mit Pfeffer-Quittensauce,*  
*Spitzkohl mit Möhren Serviettenknödel,*  
*Wild duck with pepper-quince-sauce, napkin dumplings*  
*Euro 19,50*

*Hausgebackener Apfelstrudel*  
*mit Bourbon - Vanilleeis und Schlagsahne*  
*Apple pie with vanilla ice cream and whipped cream*  
*Euro 6,50*

*Menü komplett: Euro 44,00*  
*Menü ohne Vorspeise: 31,50*

*Vegetarisches Menü*  
*7/2011*

*Vorspeise*

*Geschichteter Ziegenkäse und rote Bete*  
*mit Rukola und Kürbiskernöl*  
*Goat-cheese, beet-root*  
*Euro 8,50*

*Suppe*

*Selleriesuppe mit glasierten Äpfeln*  
*Sellery soup with glazed apples*  
*Euro 5,00*

*Hauptspeise*

*Gebratene Serviettenknödel*  
*mit Champignons in Sahnesauce, Gemüsebukett*  
*Grilled roll-dumplings with Mushroom-Sauce*  
*and vegetables*  
*Euro 14,50*

*Dessert*

*Apfelstrudel mit Bourbon-*  
*Vanilleeis und Schlagsahne*  
*Apple cake with vanilla-ice-cream*  
*Euro 6,50*

*Menü komplett: Euro 34,00*

*Menü ohne Vorspeise.*

*Euro 26,00*

## *Vegetarisches Menü*

*7/2011*

### *Vorspeise*

*Kohlrabiacarpaccio*

*mit Pommery-Senf-Vinaigrette, Rukola*

*Turnip cabbage with pommery-mustard-vinaigrette*

*Euro 7, 50*

### *Suppe*

*Orangen-Karottensüppchen mit*

*vegetarischer Wan-Tan Tasche*

*Carrot-orange soup with spring roll*

*Euro 6, 50*

### *Hauptgang*

*Mandel-Sellerie-Schnitzel, paniert*

*Tomaten-Basilikum-Sauce, Gemüsebukett,*

*Rosmarin-Kartoffeln*

*Felery escalope tomato-sauce, vegetables*

*Euro 16,50*

### *Dessert*

*Schokoladen-Ganache*

*mit Sorbetvariationen*

*Schokolat-ganache with various sherbet*

*Euro 6,50*

*Menü komplett. 35 Euro*

*Menü ohne Vorspeise. Euro 29,50*

*Menü mit Zander*

*7/2011*

*Vorspeise*

*Gratinierte Jakobsmuscheln  
auf Blattspinat mit Sauce Mornay*

*Scallop au gratin,*

*Euro 14,50*

*Suppe*

*Rahmsuppe von dreierlei Pilzen  
mit Kräutersahnehaube*

*Mushroom soup*

*Euro 6,50*

*Hauptspeise*

*Zanderfilet in Butter gebraten,  
Weißwein-Buttersauce mit rosa Pfeffer, Gurkenspaghetti,*

*Tomaten, Dillkartoffeln*

*Fisch with red pepper sauce, cucumber and tomatoes*

*Euro 19,50*

*Dessert*

*Mousse au chocolat mit Eiercognacschaum*

*Mousse au chocolat with cognac egg cream*

*Euro 7,50*

*Menü komplett: Euro 46,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 32,00*

## *Menü mit Atlantik-Seezunge*

*7/2011*

### *Vorspeise*

*Bio-Garnelen mit Melonenperlen*

*Noilly-Prat-Sauce*

*Bio shrimps with melon*

*Euro 12,50*

### *Suppe*

*Marseiller Fischsuppe*

*Souillabaisse*

*Euro 8,50*

### *Hauptgericht*

*Atlantik-Seezungenröllchen*

*gefüllt mit Lachsmousse*

*und Blattspinat, Safran-Butter-Sauce*

*Pariser Kartoffeln*

*Sole with spinach and saffron-sauce*

*Euro 19,00*

### *Dessert:*

*Prêpe « Suzette »*

*mit Bourbon-Vanilleeis*

*Euro 5,50*

*Menü komplett: Euro 43,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 32,50*

*Menü mit Lachs*

*7/2011*

*Vorspeise*

*Hummersalat mit grünen Äpfeln  
in Pavados-Koriander-Schaum*

*lobster cocktail*

*Euro 21,50*

*Suppe*

*Austernpilzrahmsuppe mit Kräutersahne*

*Oyster-mushroom soup*

*Euro 5,50*

*Hauptgericht*

*Lachs, gebraten, Safran-Butter-Sauce*

*feine Gemüsestreifen, Tagliatelle*

*Salmon with saffron sauce*

*Euro 19,50*

*Dessert*

*Granité „Marc de Champagne“*

*Euro 5,50*

*Menü komplett: Euro 50,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 29,50*

*Menü mit Schweinefilet-Medaillons  
und Pilzrahmsauce*

*7/2011*

*Vorspeise*

*Matjesfilet auf pochierter Apfelscheibe  
mit Preiselbeermeerrettich  
young herring with poched apple  
Euro 9,50*

*Suppe*

*Kalbs-Tafelspitzbrühe mit Wurzelgemüse  
mit Tafelspitzröllchen  
veal stock  
Euro 6,50*

*Hauptspeise*

*Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingssauce  
feine Gemüse der Saison, handgeschabte Spätzle  
filet of pork with chanterelles  
Euro 19,50*

*Dessert*

*Crème Brulée von der Tonkabohne  
mit Erdbeercouli  
Crème Brulée with freses  
Euro 5,50*

*Menü komplett: Euro 38,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 29,00*

## *Menü mit Schweinelendchen*

*7/2011*

### *Vorspeise*

*Lachsroschen auf Dillgurkenstreifen*

*Graved-Sauce, Salatbukett*

*Salmon with dill, cucumber*

*Euro 12,50*

### *Suppe*

*Steinpilzrahmsuppe mit Funghi Trifolati*

*Soup from boletus*

*Euro 7,50*

### *Hauptspeise*

*Schweinelendchen in der*

*Senf-Kräuter-Kruste, Estragonjus*

*Champignons, feine Gemüse der Saison*

*Kartoffelknapsen*

*Fillet of pork with tarragon sauce*

*Euro 19,50*

### *Dessert:*

*Bourbon-Vanilleisbombe*

*mit heißen Himbeeren „Feuerzauber“*

*Ice-cream bombe*

*Euro 6,50*

*Menü komplett: Euro 42,50*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 30,50*

*Menü mit Kalb*

*7/2011, ab 10 Personen*

*Vorspeise*

*Edelfischsülze*

*mit Jakobsmuscheln und Granatapfel*

*Safran-Creme Fraiche*

*Fish with scallop in aspic*

*Euro 10,50*

*Suppe*

*Champagnersenssüppchen*

*Soup of mustard-champagne*

*Euro 6,50*

*Hauptspeise*

*Kalbsrücken „Soubis“ mit weißem Zwiebelmus*

*Portweinjus, feine Gemüse der Saison*

*Kartoffelkrapsen*

*Joint of vea "Soubis"*

*Euro 24,50*

*Dessert*

*Schokoladenganache mit Mangochutney*

*Chocolate cream with mango chutney*

*Euro 6,00*

*Menü komplett: Euro 46,50*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 35,00*

*Menü mit Tournedos vom Rinderfilet*

*7/2011*

*Vorspeise*

*Wacholdergeräucherte Forelle  
mit Rukola, Cherrytomaten und Bärlauch*

*Smoked trout with salad*

*Euro 12,50*

*Suppe*

*Klare Tomatensuppe*

*mit Petersilienklößchen*

*Clear tomato soup with parsley dumplings*

*Euro 6,50*

*Hauptgang*

*Tournedos vom Rind, Madeirasauce und Sauce Béarnaise, Champignonköpfe,*

*Gemüsebukett,*

*gratinierte Rahmkartoffeln*

*Tournedos of Beef*

*Euro 24,50*

*Dessert*

*Buttermilch-Preiselbeer-Parfait*

*mit Schokoladensauce*

*Buttermilk with cowberry-parfait*

*Euro 6,50*

*Menü komplett: Euro 48,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 36,00*

## *Niedersachsen - Menü*

*7/2011*

### *Vorspeise*

#### *Matjestatar*

*in der Ofenkartoffel mit Sauerrahm*

*Tartar of young herring*

*Euro 9,50*

### *Suppe*

#### *Hannoversche Hochzeitssuppe*

*Typical hanoverian soup*

*Euro 5,50*

### *Hauptspeise*

#### *Roastbeef vom Weideochsen*

*Rotwein-Schalotten-Sauce*

*junge grüne Böhnchen*

*gegrillte Tomate*

#### *Gratinierte Rahmkartoffeln*

*Braised roastbeef*

*Euro 21,50*

### *Dessert*

#### *Teecreme mit Holundercouli und*

*Kandis-Crumble*

*Tea-cream with elder-sauce and Kandis-Crumble*

*Euro 6,50*

*Menü komplett: Euro 41,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 32,50*

## Menü mit Rinderfilet

7/2011

### Vorspeise

Terrine von grünem Spargel mit  
Parmaschinken und Aceto-Mousse

*Terrine of prosciutto with green asparagus, aceto-mousse*

Euro 12,50

### Suppe

Falsche Schildkrötensuppe "Lady Furzon"

*Mockturtle "Lady Furzon"*

Euro 6,50

### Zwischengericht

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Blattspinat

*Scallops with field garlic*

Euro 12,50

Mangosorbet mit exotischen Früchten und Lakritz

*Mango-sorbet with exotic fruits and licorice*

Euro 5,50

### Hauptspeise

Rinderfilet mit Estragon-Kerbel-Sauce  
und Béarnaise mit grünem Pfeffer

Champignonköpfe, Gemüse der Saison

Herzoginkartoffeln

*Fillet of beef with sauce bearnaise*

Euro 24,50

### Dessert

Walnusseis mit heißen Brombeeren

*Walnut-ice-cream with blackberries*

Euro 6,50

Menü komplett: Euro 64,50

Menü ohne Zwischengericht: Euro 47,00

Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert: Euro 35,00

## *Menü mit Truthahn*

*7/2011, ab 12 Personen*

### *Vorspeise*

*Melonenschiffchen mit  
luftgetrocknetem Feideschinken*

*Melon with ham*

*Euro 8,50*

### *Suppe*

*Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube*

*Quarkklößchen*

*Tomato soup with quark-dumplings*

*Euro 5,00*

### *Hauptspeise*

*Glasierter Truthahnbrust*

*mit Zitronen-Thymiansauce*

*gefüllte Zucchini, Spaghettini*

*Turkey with lemon-thym sauce*

*Euro 16,50*

### *Dessert*

*Stracciatella mit heißer Ingwerschokolade*

*Stracciatella with hot ginger chocolate*

*Euro 6,50*

*Menü komplett: Euro 34,50*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 26,50*

*Menü mit Entenbrust*

*7/2011*

*Vorspeise*

*Ragout fin in der Blätterteigpastete*

*Ragout fin in flaky pastry*

*Euro 12,50*

*Suppe*

*Purrysuppe "Mulligatawnny"*

*Purrysoup of chicken*

*Euro 6,50*

*Hauptspeise*

*Oldenburger Entenbrust*

*scharfer Zuckerrübensauce*

*Champignons, Kaiserschoten*

*Pommes Dauphin*

*Duck with hot sugar beet-sauce pommes dauphin*

*Euro 21,50*

*Dessert*

*Crème Brulée von der Tonkbohne*

*mit Erdbeercouli*

*Crème Brulée with strawberry sauce*

*Euro 6,50*

*Menü komplett : Euro 42,50*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 32,00*

## *Menü mit Lammiüsschen*

*7/2011*

### *Vorspeise*

*Carpaccio vom Rinderfilet und  
Tommer-Senf-Vinaigrette  
mit grünem Pfeffer, Parmesan  
Slices of beef with Mustard Vinaigrette*

*Euro 13,50*

### *Suppe*

*Lauchcremesuppe  
mit Lachs-Anisklößen  
Field garlic soup*

*Euro 6,50*

### *Hauptspeise*

*Lammiüsschen im Kräutermantel  
Rosmarinjus, grüne Bohnen  
geschmolzene Tomate  
gratinierte Rahmkartoffeln  
Lamb with green squash, tomato, au gratin potatoes*

*Euro 19,50*

### *Dessert*

*Ranna Potta  
mit Koriander-Plaumensauce  
Ranna cotta and plum sauce*

*Euro 5,50*

*Menü komplett: Euro 43,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 30,00*

## *Menü mit Rehnißchen*

*7/2011 ab 10 Personen*

### *Vorspeise*

*Eichblattsalat mit Orangen-Walnussvinaigrette*

*Fenchelstroh, Austernpilze*

*Red oak leaf lettuce with walnut-vinaigrette*

*Oyster mushrooms*

*Euro 8,50*

### *Suppe*

*Hummercremesuppe mit Whiskysahne*

*und mit Jakobsmuschelspieß*

*Lobster soup with whisky-cream*

*Euro 9,50*

### *Hauptgericht*

*Gelacktes Rehnißchen mit Dörrobstsauce*

*Spitzkohl mit Pfifferlingen, Schupfnudeln*

*Deer with dried fruit-sauce and cabbage, chanterelles*

*Euro 24,50*

### *Dessert*

*Baileys Bananen-Parfait*

*mit Schokoladenslocken und Chutney*

*Baileys-banana parfait with chocolate-flakes*

*Euro 6,50*

*Menü komplett: Euro 47,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro 39,00*

## Menü mit Hirschkalbsrücken

7/2011

### Vorspeise

Barberie-Entenbruststreifen mit Austernpilzen  
in scharfer Akazienhonig-Sauce

Duck with oyster mushrooms

Euro 12,50

### Suppe

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry

Oxtail clear

Euro 8,50

### Zwischengericht

Steinbutt mit Meerrettichkruste auf Schneekartoffeln

Turbot with horseradish

Euro 17,50

Marc de Champagne-Sorbet

Sorbet of Marc de Champagne

Euro 5,50

### Hauptspeise

Hirschkalbsrücken im Strudelteig, Hagebuttensauce,  
Williamsbirne mit Preiselbeeren, Spitzkohl mit Pfifferlingen,

Deer with rose hip sauce, mushrooms, croquet

Euro 24,00

### Dessert

Variationen von weißer und dunkler Schokolade

mit Orangenchutney

Various chocolat with orange chutney

Euro 7,50

Menü komplett: Euro 72,50

Menü mit Suppe, Zwischengericht, Sorbet, Hauptgang, Dessert

Euro 60,50

Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert Euro 50,50

Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert: Euro 38,50

## *Menü mit Case*

*7/2011*

### *Vorspeise*

*Rapunzelsalat mit gebackenem Ziegenkäse*

*Feigensenf und Selleriechips*

*Fornsalad with goat cheese*

*Euro 9,50*

### *Suppe*

*Rahmsuppe von Zuckerschoten*

*Soup of green pea*

*Euro 7,50*

### *Hauptgang*

*Hasenrücken in Pfifferlingsrahmsauce*

*Bratapfel mit Preiselbeeren, Nuchymöhren*

*geschmälzte Weckknödel*

*Case with sauce of chanterelles*

*Euro 22,50*

### *Dessert*

*Prêpe gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis*

*und Himbeerencoulis*

*Orange-Prêpe with vanilla ice cream raspberry sauce*

*Euro 9,50*

*Menü komplett: Euro 47,00*

*Menü ohne Vorspeise: Euro: 38,00*

*Niedersachsenbüfett*  
*7/2011 ab 18 Personen*

*Hannoversche Hochzeitssuppe*  
*Euro 6,50*

*Vom Vorspeisenbüfett:*

*Nordsee-Krabben auf Eiern mit grüner Sauce*  
*Matjes auf zweierlei Art*  
*Heideschinken mit Honigmelone*  
*Gesottene Ochsenbrust mit Apfelmeerrettich*  
*Waldorfsalat mit Walnüssen und gebratene Rouladenbrüste*  
*Gurken-Salat in Joghurt-Dressing*  
*Feldsalat mit Champignons, Selleriestreifen und*  
*Radieschen in Schalottenvinaigrette*  
*Stangenweißbrot, Brötchen, Landbrot, Butter*  
*Euro 14,50*

*Aus dem Backofen:*

*Knusprige Schweinekeule, am Tisch tranchiert*  
*in Tannenhonig-Kruste mit Liebstöckel*  
*warmer niedersächsischer Kartoffelsalat*  
*Euro 13,50*

*Zitronencreme und Früchtegrütze*  
*Euro 5,50*

*Büfett komplett: Euro 36,50*

*Büfett mit Spanferkel*

*7/2011*

*ab 20 Personen*

*Spinatcremesuppe mit Lachsschaumklößchen*

*Euro 6,00*

*Vom Büfett:*

*Mild eingelegte Matjesfilets auf Lissockel  
mit Zwiebeln und Sauerrahm, Rösti*

*Wacholdergeräucherte Forellen mit Rukolasalat  
und Cherrytomaten*

*Douardenbrüste und -schenkel mit Früchten*

*Rapunzelsalat mit Radieschen, Sellerie  
und Äpfeln in Schalotten-Vinaigrette,*

*garniert mit kross gebratenem Speck*

*Salatauswahl mit dreierlei Dressing*

*Brötchen, Stangenweißbrot, Landbrot, Butter*

*Euro 14,50*

*Aus dem Steinbackofen:*

*Knuspriges Spanferkel am Tisch tranchiert,  
Altbiersauce, gestorter Wirsing mit Möhrchen,*

*Rosmarinkartoffeln*

*Euro 18,50*

*Dessert:*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Euro 6,50*

*Büfett komplett: Euro 39,50*

*Büfett mit Heidelamm*  
*7/2011, ab 25 Personen*

*Suppe:*

*Rahmsuppe von dreierlei Pilzen*  
*mit Kräutersahnehaube*  
*Euro 6,50*

*Vom Büfett:*

*Wacholdergeräucherte Forelle mit Apfelmeerrettich*  
*Hausgebeizter Lachs mit Dill-Honig-Sauce*  
*Matjesfilets auf pochiertem Apfel Preiselbeeren*  
*Melonenperlen mit Frevetten*  
*Auswahl von Blattsalaten mit dreierlei Dressing*  
*Brötchen, Stangenweißbrot, Landbrot, Butter*  
*Euro 14,50*

*Aus dem Steinbackofen:*

*Ganzes Heidelamm am Tisch tranchiert*  
*Sonnenbündchen, gegrillte Tomate, Kartoffelgratin*  
*Euro 22,50*

*Dessert:*

*Beerenfrüchte in Orangenlikör mit*  
*Zitronensorbet und Schlagsahne*  
*Euro 5,00*

*Büfett komplett : Euro 45,50*

*Büfett mit Rinderrücken*

*7/2011, ab 20 Personen*

*Suppe:*

*Kartoffelsuppe mit Croutons*

*Euro 5,00*

*Vom Büfett:*

*Ganzer Lachs, gedünstet „Belle Vue“ Meerrettichschaum*

*Röschen vom hausgebeizten Lachs,*

*Dill-Honig-sauce*

*Wacholdergeräucherte Forelle mit Sherrytomaten und Rukolasalat*

*Eismeershrimps auf Eiern, Noilly-Prat-Sauce*

*Melonenschiffchen mit Heideschinken*

*Douardenbrüste mit Waldorfsalat*

*Bunte Salate mit dreierlei Dressings*

*Euro 15,50*

*Rinderrücken vom Weideochsen,*

*Rotwein-Schalotten-Sauce*

*junge grüne Böhnchen, Gratin Kartoffeln*

*Euro 19,50*

*Dessert:*

*Schwarzwälder Eisbombe mit Schattenmorellen*

*„Feuerzauber“*

*Euro 6,50*

*Büfett komplett Euro 42,00*

*Italienisches Büfett*  
*7/2011, ab 30 Personen*

*Suppe:*

*Muschelsuppe mit Pernod parfümiert*  
*Euro 5,50*

*Vom Büfett:*

*Carpaccio vom Rinderfilet*  
*Rosa Prevetten mit Avocadofächer und Fenchelsauce*  
*Marinierte Auberginen mit Thymian, Tomaten*  
*Artischockenherzen in Estragonvinaigrette*  
*Tomatensalat mit Pesto und Parmesan*  
*Salatauswahl mit Gorgonzoladressing*  
*Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)*  
*Knoblauch-Baguette, Ciabatta*  
*Euro 14,50*

*Warm:*

*Lachs mit Blattspinat im Lorbeer-Zitronensud*  
*Saltimbocca von der Doularde mit Salbei und Parmaschinken, Tagliatelle*  
*Gefüllte Zucchini mit Pous-Pous*  
*Basilikum-Tomatensauce*  
*Euro 21,50*

*Dessert:*

*Cappuccino Panna Cotta mit*  
*Marsala-Flaumensauce*  
*Euro 5,50*

*Büfett komplett: Euro 42,00*