

## Menüvorschläge (Hauptgang mit Plattenservice bei Menu I-4)

### Menüvorschlag 1 € 26,30

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitsuppe) mit Einlage

\*\*\*

Gemischter Braten von Rind, Schwein und Pute  
saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

---

### Menüvorschlag 2 € 33,10

Grüne Pfeffercremesuppe mit Sahnehaube

\*\*\*

Medaillons von Rind und Schwein, dazu Putensteaks  
saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

---

### Menüvorschlag 3 € 35,90

Feine, pürierte Erbsensuppe  
mit einem Garmelenspieß und Creme fraiche

\*\*\*

Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken, dazu Rinderfilet und Entenbrust  
saisonale Gemüseauswahl, Sahn Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

\*\*\*

Zweierlei Mousse von schwarzer und weißer Schokolade  
an einem Saucenspiegel und Sahne

---

### Menüvorschlag 4 € 39,60

Melonenkugelchen mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken

\*\*\*

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

\*\*\*

Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm  
mediterrane Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenparfait im Biskuitmantel mit Vanillesauce

---

### Menüvorschlag 5 € 23,20

Tomatencremesuppe  
mit Basilikum und Sahnehaube

\*\*\*

Putensteak mit Papaya, Litchis, Mangos und gebackenen Bananen  
Currysauce und Reis

\*\*\*

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

**Menüvorschlag 6 € 30,90**

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette

\*\*\*

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage

\*\*\*

Rindermedaillon und Schweinemedaillon mit Karottengemüse

Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten

\*\*\*

Ananassorbet mit Minzpesto

---

**Menüvorschlag 7 € 33,10**

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs

Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Zwei Schweinemedallions im Speckmantel

mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce und hausgemachten Dauhpinkartoffeln

\*\*\*

Stracciatella-Mousse

serviert in einem Schokoladengitter, mit Waldbeeren

---

**Menüvorschlag 8 € 42,40**

Bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen

Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse

\*\*\*

Klare Hühnerkraftbrühe mit Einlage

\*\*\*

Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebsauce und Reis

\*\*\*

Cassis-Sorbet *(ohne Berechnung)*

\*\*\*

Rindermedaillon und Schweinemedaillon mit Karottengemüse

Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

---

**Menüvorschlag 9 € 54,90 (Sonderpreis)**

Bunte Blattsalate mit warmer Entenbrust und Himbeervinaigrette

\*\*\*

Kokos-Currycremesuppe mit frischer Ananas

und Streifen von gebratener Hähnchenbrust

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce und Kartoffelgnocchi

\*\*\*

Champagner-Zitronen-Sorbet *(ohne Berechnung)*

\*\*\*

Rinderfilet mit mediterranem Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Sauce Bemaise

\*\*\*

Dessertvariation „Hotel Robben“