



Shark's Party Time

Unser Speisen- und Getrankesatalog

In diesem Katalog möchten wir Ihnen einige Auszüge aus unserem Lieferprogramm vorstellen.

Sie haben natürlich die Möglichkeit, aus unseren Vorschlägen ein neues Buffet bzw. Menü individuell zu erstellen. Sie können alle Artikel frei wählen, wir kalkulieren dann für Sie den entsprechenden Preis. Wir bieten selbstverständlich auch vegetarische Gerichte und Menüs an. Bitte fragen Sie hierzu gezielt nach.

Die Auslieferung im Umkreis von 25 km ist im Preis enthalten, wenn der Bestellwert mindestens 100,00 Euro beträgt. Auslieferungen erfolgen auch an Sonn- und Feiertagen ohne Aufschlag. Die Produktion erfolgt ausschließlich auftragsbezogen, wobei wir absolute Frische garantieren.

Druckfehler und Änderungen behalten wir uns vor; Shark's Party Time Bernhagen e. K., HRA 4943 Siegburg. Alle vorigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. – Die Geschäftsführung – 08.2023

Wir unterstützen Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung!

Shark's Party Time

Unterstr. 9, 53859 Niederkassel

Telefon: 02208/770994

Handy: 0163/3219377

Telefax: 02208/770995

E-Mail: info@sharkspartytime.de

www.sharkspartytime.de

Bratenplatte	Mit Pfefferbraten, Straßburger Kasseler, Zigeunerschinkenbraten, Putenbrust, Schweinebraten und Floridakasseler	4–6 Personen	33,00 €
		6–8 Personen	37,10 €
		10–12 Personen	45,80 €
Schinkenplatte „Windsor“	Mit luftgetrocknetem Knochenschinken, Alemannenschinken, Schinkenspeck, Lachsschinken und Rauchfleisch	4–6 Personen	36,50 €
		6–8 Personen	41,20 €
		10–12 Personen	50,90 €
Gemischte Schinkenplatte	Mit gekochtem Hinterschinken, Alemannenschinken, Kaminrauschschinken, Schwarzwälder Schinken, Lachs- und Knochenschinken	4–6 Personen	36,50 €
		6–8 Personen	41,20 €
		10–12 Personen	50,90 €
Gutsherrenplatte	Mit Thüringer Leberwurst, Schweinskopfsülze, Schinkenteewurst, Bauchrolle, Fleischrotwurst, Zwiebelmettwurst, Schinkenspeck, Räuchermettenden und Griebenschmalz	4–6 Personen	33,00 €
		6–8 Personen	37,10 €
		10–12 Personen	45,80 €
Gemischte Wurstplatte	Mit Bierschinken, Rindfleischsülze, Schinkensülze, Paprikalyoner, Zungenpastete, Hähnchen in Aspik und Bierwurst	4–6 Personen	33,00 €
		6–8 Personen	37,10 €
		10–12 Personen	45,80 €
Feine Aufschnittplatte	Mit Putenbrust, Salami, Bierschinken, Fleischwurst, gekochtem Hinterschinken, Rauchfleisch und Schwarzwälder Schinken	4–6 Personen	36,50 €
		6–8 Personen	41,20 €
		10–12 Personen	50,90 €
Kochschinkenplatte	Variationen von gekochtem Schinken, Kochschinkenröllchen mit Spargel, Melonenhappen und Sahnemeerrettich	4–6 Personen	36,50 €
		6–8 Personen	41,20 €
		10–12 Personen	55,80 €
Lachsschinkenplatte	Variationen von Lachsschinken, Melonenschiffchen, Senf und Meerrettichcreme	4–6 Personen	36,50 €
		6–8 Personen	41,20 €
		10–12 Personen	55,80 €
Bayrische Platte	Mit Leberkäse, Schinkenkrustenbraten, Eisbeinsülze, Weißwürsten, süßem Senf und Laugenbrezeln	4–6 Personen	33,00 €
		6–8 Personen	37,10 €
		10–12 Personen	45,80 €
Mettigel	Thüringer Mett mit Zwiebelwürfeln und Röstzwiebeln	4–6 Personen	24,30 €
		6–8 Personen	28,90 €
		10–12 Personen	38,65 €
Geflügelplatte	Variationen von Geflügelwurst und Geflügelsülze, gegrillte Hähnchenflügel mit Salsa- und Cocktaildip	4–6 Personen	36,50 €
		6–8 Personen	41,20 €
		10–12 Personen	55,80 €

Bei allen Wurstplatten gehen wir von ca. 200 g Wurst pro Person aus. Wir reichen zu unseren Wurstplatten Party-Brötchen und Butter.

„International“	Mit Schweizer Emmentaler, Walnusstorte, Mini-Babybel, Blue Castello, Pfeffertorte, G�ramont, Gouda, Bressot und Bianco- Butterkäse	4–6 Personen	37,40 €
		6–8 Personen	41,10 €
		10–12 Personen	45,85 €
„Gemischt“	Mit Blue Castello, Schinkenk�se, Schweizer Emmentaler, Edelweiß-Tortenbrie, Gouda, Pfeffer- und Walnusstorte sowie Butterkäse	4–6 Personen	34,75 €
		6–8 Personen	41,55 €
		10–12 Personen	45,85 €
„Rustikal“	Mit frischem holländischem Gouda und Edamer, Schnittlauchrolle, Räucherkäse, Filetgouda und Biarom-Pfefferk�se	4–6 Personen	34,60 €
		6–8 Personen	39,65 €
		10–12 Personen	43,85 €
„Camembert“	Mit französischem Schneek�se, Supreme, G�ramont, Tortenbrie, Bon Champi, Bonifaz und Cambozola	4–6 Personen	37,10 €
		6–8 Personen	44,25 €
		10–12 Personen	48,85 €
„Französisch“	Mit französischen Käsespezialitäten der Saison und Weintrauben	4–6 Personen	37,10 €
		6–8 Personen	44,25 €
		10–12 Personen	48,85 €
„Italienisch“	Mit italienischen Käsespezialitäten der Saison und Honigmelonenhappen	4–6 Personen	37,10 €
		6–8 Personen	44,25 €
		10–12 Personen	48,85 €
„Griechisch“	Mit griechischen Käsespezialitäten der Saison und Oliven	4–6 Personen	37,10 €
		6–8 Personen	44,25 €
		10–12 Personen	48,85 €
„Europäisch“	Mit gemischten europäischen Käsespezialitäten der Saison und gemischten Früchten	4–6 Personen	37,10 €
		6–8 Personen	44,25 €
		10–12 Personen	48,85 €
K�seigel	Mit Gouda-, Edamer- und Leerdamerw�rfeln – mundgerecht auf handlichen Spießen, mit Früchten dekoriert	4–6 Personen	29,40 €
		6–8 Personen	34,10 €
		10–12 Personen	38,65 €

Bei allen K seplatten gehen wir von ca. 200 g K se pro Person aus. Wir reichen zu unseren K seplatten Party-Br tchen und Butter!

Fischplatte „Klabautermann“	Mit Heringsfiletröllchen, Kronsild, Heringen in Gelee, Bismarckheringen, Rollmöpsen, Matjesfilets, Heringssalat „Rot und weiß“	4–6 Personen	33,45 €
		6–8 Personen	41,15 €
		10–12 Personen	50,85 €
Fischplatte „Lukull“	Mit Seelachs, Eismeerkrabbenfleisch, verschiedene Räuchermakrelenfilets, Heringen in Gelee, friesischem Fischertopf und Remouladencreme	4–6 Personen	33,45 €
		6–8 Personen	41,15 €
		10–12 Personen	50,85 €
Schlemmerplatte	Mit gekochten Riesengarnelenschwänzen, Räucheraalhappen, Nordseekrabbenfleisch, Schillerlocken und Cocktailcreme	4–6 Personen	46,75 €
		6–8 Personen	56,45 €
		10–12 Personen	73,35 €
Casinoplatte	Mit geräuchertem kanadischem Wildlachsfilet, Forellenfilethappen, Räucheraalfilets, Nordseekrabbenfleisch und schwedischer Senfsauce	4–6 Personen	46,75 €
		6–8 Personen	56,45 €
		10–12 Personen	73,35 €
Matjesplatte „Störtebecker“	Mit milden Matjesfilets, Zwiebelringen Puszatasalat, Preiselbeergelee und Sahnemeerrettichcreme	4–6 Personen	33,45 €
		6–8 Personen	41,15 €
		10–12 Personen	50,85 €
Matjesplatte „Shark’s Spezial“	Mit Matjesfilets, Matjesröllchen, Matjes „Lord Nelson“, Zwiebelmatjesfilets, Aalrauchmatjes, Matjessalat und Preiselbeergelee	4–6 Personen	33,95 €
		6–8 Personen	41,65 €
		10–12 Personen	51,35 €
Marinierte Heringsplatte	Mit Kronsild, Bismarckheringen, Delikatessrollmöpsen, Matjesfilets, Bratrollmöpsen und Heringen in Gelee	4–6 Personen	33,45 €
		6–8 Personen	41,15 €
		10–12 Personen	50,85 €
Kapitänsplatte	Mit Bücklingsfilets, Schillerlocken, diversen Räuchermakrelenfilethappen, schwarzem Heilbutt, Forellenfilets und Aalfilethappen	4–6 Personen	41,65 €
		6–8 Personen	51,35 €
		10–12 Personen	66,20 €
Matrosenplatte	Mit geräucherten Rollmöpsen, diversen Räuchermakrelenfilets, schwarzem Heilbutt, Kieler Sprotten, Seeaal und Bücklingen	4–6 Personen	33,95 €
		6–8 Personen	41,65 €
		10–12 Personen	51,35 €
Schwedische Lachsplatte	Mit Graved Lachs und Räucherlachs, Räucherlachsrollchen mit Spargel, gegrilltem Lachsfilet mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich	4–6 Personen	41,65 €
		6–8 Personen	51,35 €
		10–12 Personen	66,20 €
Norwegische Lachsplatte	Mit Stremellachsvariationen, Melonenschiffchen mit Räucherlachssegeln, gegrilltem Lachsfilet mit Senfhaube, Lachslocken und Saucen	4–6 Personen	41,65 €
		6–8 Personen	51,35 €
		10–12 Personen	66,20 €
Räucherfischplatte „Hall XII“	Mit Sprotten, Butterfisch, Markrelenfilets, schwarzem Heilbutt, Schillerlocken, Stremellachs, Beize und Preiselbeergelee	4–6 Personen	33,45 €
		6–8 Personen	41,15 €
		10–12 Personen	50,85 €

Fischplatte „Neptun“	Mit gegrillten Thunfisch- und Schwertfischmedaillons, Garnelenspießen, Krabbencocktail, Cocktail- und Knoblauchsauce	4–6 Personen	43,70 €
		6–8 Personen	56,00 €
		10–12 Personen	73,40 €
Backfischplatte	Mit gebackenen Seelachs, Rotbarsch- und Kabeljaufilethappen, Schollenfiletröllchen, Remouladen-, Knoblauch- und Cocktaildip	4–6 Personen	41,65 €
		6–8 Personen	51,35 €
		10–12 Personen	66,20 €
Forellenplatte	Mit frisch geräucherten Wacholderforellen, Forellenfilethappen, Preiselbeerforellenfilets, Forellenkaviar und Ei sowie Meerrettichcreme	4–6 Personen	46,80 €
		6–8 Personen	56,50 €
		10–12 Personen	73,40 €
Scampiplatte	Mit frisch gegrillten Knoblauchscampi, Kräuterscampi, Scampiffleisch in Cocktailcreme, Scampispeisen und Knoblauchsauce	4–6 Personen	49,20 €
		6–8 Personen	61,50 €
		10–12 Personen	78,90 €
Garnelenplatte	Mit gegrillten Riesengarnelen in Knoblauchbutter, Garnelenschwänzen in Sherrycreme, Kräutergarnelenspießen und Cocktailremoulade	4–6 Personen	64,15 €
		6–8 Personen	83,10 €
		10–12 Personen	124,50 €
Krustentierplatte	Mit frisch gekochten Taschenkrebse, Riesengarnelen, Babyhummer, Jakobsmuscheln, Scampis, Knoblauch- und Cocktailcreme	4–6 Personen	69,65 €
		6–8 Personen	88,60 €
		10–12 Personen	130,00 €
Shrimpsplatte	Mit Shrimpscocktail „Miami“, Eismeershrimpsfleisch, gekochten Grönlandshrimps, Shrimps im Backteig, Knoblauch- und Cocktailcreme	4–6 Personen	44,20 €
		6–8 Personen	56,50 €
		10–12 Personen	73,90 €
Krabbenplatte	Mit gekochten Grönlandkrabben, Hummer- und Nordseekrabbenfleisch, Nordseekrabbencocktail, Cocktail-, Knoblauch- und Currysauce	4–6 Personen	50,70 €
		6–8 Personen	63,00 €
		10–12 Personen	83,40 €
Hummerplatte	Mit frisch gekochtem Kanadischem Hummer auf Salatbett, Hummerbutter, Cocktail- und Hummersauce	Pro Person	Tagespreis
Austernplatte	Mit frischen irischen Felsenaustern und französischen Atlantikaustern (F. d. C. No. 1), auf Eisbett, mit Zitronenscheiben	Pro Person	Tagespreis
Muschelplatte	Mit frisch gekochten Jakobs-, Grünschal-, Vongole-Verace- und Miesmuschelnfleisch, mit Tomaten-, Kräuter- und Knoblauchsauce	4–6 Personen	41,65 €
		6–8 Personen	51,35 €
		10–12 Personen	66,20 €
Langustenplatte	Mit frisch gekochten irischen Langustenschwänzen, gefüllten Tomaten mit Basilikumcreme, Cocktaildip und Hummerkrabbensalat	Pro Person	Tagespreis
Kaviarplatte	Mit deutschem Kaviar, Forellenkaviar und Ketalachskaviar, halben Eiern mit Seelachsschnitzeln und Champagnercreme	4–6 Personen	41,65 €
		6–8 Personen	51,35 €
		10–12 Personen	66,20 €

Unsere Empfehlung für Stehempfänge

sind reichhaltig angerichtete und appetitlich dekorierte Canapés.

Wir empfehlen 3–5 Stück pro Person, wahlweise belegt mit:

Thüringer Mett	1,80 €	Kaviar und Ei	2,00 €
Käse	1,80 €	Seelachsschnitzeln	2,00 €
Mettwurst	1,80 €	Räucherforellenfilet	2,00 €
Frikadelle (klein)	1,80 €	Matjesfilet mit Zwiebelringen	2,00 €
Pfeffermakrelenfilet	1,80 €	Schweinemedailon	2,30 €
Zwiebelmakrelenfilet	1,80 €	Roastbeef mit Meerrettichsahne	2,30 €
Knoblauchmakrelenfilet	1,80 €	Rindertatar	2,30 €
Mexikomakrelenfilet	2,00 €	Lachstatar	2,30 €
Kochschinken mit Spargel	2,00 €	Räucherlachs mit Meerrettichsahne	2,30 €
Schweinebraten	2,00 €	Graved Lachs mit Senfsauce	2,30 €
Putenbrust mit Pfirsich und Mandeln	2,00 €	Räucheraalfilet	2,30 €
Kasseler	2,00 €	Nordseekrabbenfleisch	2,30 €
Lachsschinken mit Melone	2,00 €	Garnelenschwänzen mit Aiolicreme	2,30 €

Der rustikale Imbiss

Ein halbes Brötchen, belegt mit:	Thüringer Mett, verschiedenem Käse, Mettwurst, Pfeffermakrelenfilet, Zwiebelmakrelenfilet, Knoblauchmakrelenfilet	Stück:	1,85 €
Ein halbes Brötchen, belegt mit:	Mexikomakrelenfilet, Kochschinken, Schinken, Schweinebraten, Putenbrust, Kasseler, Frikadelle, Lachsschinken, Kaviar und Ei, Matjesfilet, Seelachsschnitzeln, Forellenfilet	Stück:	2,25 €
Ein halbes Brötchen, belegt mit:	Schweinemedailon, Roastbeef, Räucherlachs, Graved Lachs, Räucheraalfilet, Riesengarnelen, Nordseekrabbenfleisch, Schillerlocke	Stück:	2,85 €

Spargelcremesuppe	Mit Baguettebrötchen	6,90 €
Brokkolirahmsuppe	Mit Baguettebrötchen	6,50 €
Zwiebelsuppe	Mit Croûtons und Baguette	5,50 €
Gemüsesuppe	Mit Markklößchen, Eierstich und Brot	6,90 €
Tomatencremesuppe	Mit frischen Kräutern, Croûtons und Baguette	5,90 €
Hühnersuppe	Mit Einlage und Baguettescheiben	6,90 €
Hochzeitsuppe	Mit Mettbällchen und Brot	6,00 €
Erbsensuppe	Mit Suppenfleisch, Kochwurst, Siedewurst und Brötchen	7,30 €
Linsensuppe	Mit Suppenfleisch, Kochwurst, Siedewurst und Brötchen	7,30 €
Kartoffelsuppe	Mit Suppenfleisch, Kochwurst, Siedewurst und Brötchen	7,30 €
Bohnensuppe	Mit Suppenfleisch, Kochwurst, Siedewurst und Brötchen	7,30 €
Gulaschsuppe	Mit gerösteten Party-Brötchen	7,90 €
Mitternachtssuppe	Mit gerösteten Party-Brötchen	7,50 €
Ochsenchwanzsuppe	Mit Baguette	7,50 €
Mockturtlesuppe	Mit Eierscheiben, Worcestersauce und Stangenbrot	7,50 €
Bihunsuppe	Mit frischem Gemüse und Krabbenbrot	6,95 €
Geflügeleintopf „Asia“	Mit frischem Gemüse, Putenbrustfilet und Krabbenbrot	6,95 €
Fischsuppe	Mit Rotbarsch- und Kabeljaufilet	9,15 €
Aalsuppe	Hamburger Art, mit Räucheraalstückchen	10,90 €
Räucherfischsuppe	Mit Backpflaumen, Räucherfischfilet und Brötchen	8,65 €
Lachscremesuppe	Mit Lachsfilet und Brötchen	8,35 €
Hummersuppe	Mit Hummerfleisch, Cognac und Kräuterbaguette	11,70 €
Nordseekrabbensuppe	Mit Krabbenfleisch, Knoblauch- und Kräuterbaguette	11,70 €
Krebssuppe	Mit Krebsfleisch, Knoblauch- und Kräuterbaguette	11,70 €
Bouillabaisse	Mit frischen Meeresfrüchten, Seeteufel und Baguette	10,70 €
Labskaus	Mit Rollmops, Brathering und Roter Beete	10,20 €

Der Preis bezieht sich jeweils auf 1 | Suppe! (dies entspricht etwa 2 bis 3 Portionen).

Variationen von geräuchertem Lachs an Salat, mit schwedischer Senfsauce	6,20 €
Feinste Lachs-Hummer-Terrine an Salat, mit Cocktaildip	7,20 €
Forellenfilet an Salat, mit Preiselbeergelee	6,20 €
Variationen vom Matjesfilet mit Meerrettichsahne und Salat	5,90 €
Exotischer Krabbencocktail, serviert in halber Ananas	8,95 €
Nordseekrabbenfleisch an Salat, mit Cocktailremoulade	8,95 €
Maritimer Meeresfrüchtesalat mit Oliven, Frühlingszwiebeln und Sellerie	6,90 €
Gegrillte Riesengarnelenschwänze an Salat, mit Knoblauchcreme	8,95 €
Blätterteigschnecken mit Räucherlachsfüllung, Sahnemeerrettich und Salat	6,20 €
Blätterteigfische, gefüllt mit Forellenkaviar, Ei und Salat	5,20 €
Babyhummer an Salat, mit exotischen Früchten und Hummersauce mit Cognac	10,30 €
Melonenschiffchen mit Räucherlachs- und Schinkensegeln an Salat	6,65 €
Verschiedene geräucherte Makrelenfilethappen mit Honig-Senf-Creme	5,95 €
Gegrillte Lachsfilethappen mit schwedischer Senfsauce, Baguette und Salat	6,85 €
Gegrilltes Red-Snapper-Filet auf exotischem Fruchtsalat, mit Pfirsichcreme	8,90 €
Marinierte Meeresfrüchte mit Salat, Baguette und Knoblauchbutter	5,60 €
Cocktailshrimps mit Fruchtspießchen, Aioli und Baguette	6,35 €
Räucheraalfilethappen an Salat, mit Aalkatenschwarzbrot und Partyschmalz	9,65 €
Halbe gegrillte Avocado mit Kaninchenfiletfüllung, Salat und Sherrycreme	7,35 €
Roastbeefröllchen mit Spargelfüllung auf Salatbett, mit Meerrettichsauce	8,85 €
Kalte Entenbrust mit Salat und Pfirsichspalten, Orangencreme und Baguette	8,60 €
Gegrillte Kaninchenfilets mit frischen Waldbeeren auf Feldsalat-Waldpilz-Bett, mit frischem Schwarzbrot und Partyschmalz sowie Preiselbeergelee	7,90 €
Gefüllte Tomaten mit Erbsen-Sahne-Creme auf Salatbett, mit Schinken	4,60 €

Preise pro Portion

Frische Nordseekrabben mit Rührei, Schwarzbrot, Salat und Cocktailcreme	8,95 €
Gegrillte Riesengarnelen am Spieß mit Salat, Baguette und Knoblauchdip	9,25 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf tropischem Salat mit Hummersauce	9,25 €
Meeresfrüchte in Tomatensauce mit Meeresalgen, Knoblauch und Baguette	4,60 €
Spinatmaultaschen mit Räucherlachsfüllung in Basilikum-Sahne-Sauce	6,35 €
Heilbuttroulade mit Schinken-Käse-Füllung, Dillrahmsauce und Salat	8,95 €
Gebackene Wellhornschnecken mit Knoblauchbutter und Baguette	7,10 €
Gekochter Taschenkrebs mit Krebsbuttersauce, Salat und Baguette	10,95 €
Lachsroulade mit Krabbenfleischfüllung, Senf-Honig-Creme und Salat	8,95 €
Frittierte Tintenfischringe mit Knoblauch- und Cocktailcreme sowie Baguette	5,90 €
Gefüllte Weinblätter in Feta-Sahne-Sauce mit Baguette	6,90 €
Kleine Pasteten mit Kaninchenfüllung auf Salatbett	6,95 €
Gegrillter Süßmais kolben mit Butter und Tomatensauce	2,95 €
Antipasti: Artischockenherzen, Auberginen- und Zucchinischeiben in Tomaten-Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken, sowie Olivenbrot	5,50 €
Überbackene Champignons mit Zwiebeln und Schinkenstreifen	5,60 €
Überbackener Blumenkohl mit Kochschinken, Käse-Sahne-Sauce und Baguette	5,40 €
Überbackener Brokkoli, mit Sahnesauce Schinkenstreifen und Baguette	5,40 €
Kleine Spinatpizza mit Schafskäse überbacken	2,95 €
Kleine Thunfischpizza mit Ananas und Artischockenherzen	3,40 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeergelee und Baguette	3,90 €
Gebackene Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Baguette	5,75 €
Gebackene Riesengemüsezwiebel mit Rinderhackfleischfüllung, Tomaten-Chili- und Chesterkäse-Knoblauch-Sauce sowie frischem Zwiebelbrot	5,35 €
Gebackene Wachteln mit Waldpilz-Estragonrahm-Füllung in einem Birnen-Backpflaumen-Bett mit Portweinsauce, dazu Kräuterbutter und Brot	9,50 €
Enchiladas: Maismehlfladen mit einer Füllung aus Rinderhackfleisch und Tomaten, mit mexikanischem Salat und Käse-Knoblauch-Sauce	5,10 €
Gegrillte Kalbsfleischspießchen mit Erdnusssauce und Salat	7,85 €
Maultaschen mit Gänseleberfüllung in Estragonrahmsauce	5,10 €

Unsere Empfehlung

Ein warmes Menü besteht aus einem Fleisch- oder Fischgericht, zwei Beilagen sowie einem Salat der Saison. Die Beilagen können Sie beliebig auswählen. Der Menüpreis ergibt sich durch die Addition der entsprechenden Preise laut Preislistenseiten für Fleisch- bzw. Fischgerichte.

Petersilienkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Schmorkartoffeln

Kartoffelrösti

Kartoffeltaler

Kartoffelsalat

Kartoffelpüree

Folienkartoffeln mit Quark

Kartoffelgratin

Kartoffelgratin mit Schinken

Kartoffelgratin mit Lachs

Kartoffelgratin mit Krabbenfleisch

Eierspätzle

Grüne Nudeln

Basmatireis

Wildreis

Gemüseplatte mit Sauce hollandaise

Rotkohl

Apfel-Schinken-Rotkraut

Sauerkraut

Bayrisches Bierkraut

Schlesisches Schmorkraut

Kaisergemüse mit Sauce hollandaise

Süßmaiskolben mit Butter und Salsa

Erbsen- und Wurzelgemüse

Stangenspargel mit Zitronenhollandaise

Bohnenbündchen im Schinkenwickel

Brokkoli mit Buttersauce

Ratatouille mit Tomaten-Sahne-Sauce

Schwarzwurzeln in Sauerrahmcreme

Geschmorte Waldpilze mit Rahmsauce

Gemüselasagne

Salate

Gemischter Feldsalat der Saison mit Joghurtsauce oder Kräuterdressing

Feiner Krautsalat mit Paprikastreifen in süßsaurem Dressing

Gemischter italienischer Salat der Saison mit Käse und Balsamicodressing

Gerichte aus Schweinefleisch

Schweinenackenbraten	Ohne Knochen, mit dunkler Sahnesauce	13,65 €
Lummerbraten	Mit Rahmsauce	13,65 €
Spießbraten	Mit Zwiebelrahmsauce	13,65 €
Schinkenbraten	Mit dunkler Rahmsauce und Kümmelbrot	13,20 €
Krustenbraten	Mit bayrischer Weißbiersauce und Zwiebelbrot	14,20 €
Grillhaxe	Mit bayrischer Weißbiersauce und Schinkenbrot	13,95 €
Kasseler Lummerbraten	Mit Weinkrautsauce und Baguette	13,70 €
Kasseler im Blätterteig	Auf Weinkrautbett, mit Rahmsauce	14,70 €
Schweineroulade	Mit Kochschinken- Kraut-Füllung und heller Sauce	14,70 €
Schweineschnitzel	Wiener Art, auf gegrillten Früchten	14,70 €
Cordon bleu	Mit Käse-Sahne-Sauce und Ananas	14,90 €
Jägerschnitzel	Mit Champignonrahmsauce	14,90 €
Zigeunerschnitzel	Mit feuriger Tomatenrahmsauce und Paprika	14,90 €
Schweinemedallions	Auf frischen Waldpilzen	16,50 €
Schweinefiletspitzen	Auf Pfirsichbett, mit Estragonrahmsauce	17,50 €
Rahmgeschnetzeltes	Mit Champignons und Zwiebeln	14,70 €
Zwiebelfleisch	Mit Rahmsauce und frischem Zwiebelbrot	14,70 €
Paprikageschnetzeltes	Mit Auberginen, Zucchini und Ratatouillesauce	14,70 €
Grillspieß	Mit Auberginen, Zucchini und Zaziki	13,95 €
Schweineschaschlik	Mit Zwiebeln, Paprika, Bauchspeck und sauce	13,95 €
Mandelfilet	Auf Früchtebett, mit Käse-Sahne-sauce und Mandeln	15,95 €
Filet „California“	Mit Ananas, Pfirsichspalten, Käse und Sahne überbacken	16,95 €
Grillplatte Schwein	Marinierte Filet- und Nackensteaks, verschiedene Spieße und Bauchfleisch – frisch gegrillt, mit Barbecue-, Texas- und Sherrysauce und gemischtem Brotkorb	18,50 €
Spanferkelkeule	Mit knackiger Kruste und Rahmsauce	16,50 €
Spanferkelbraten	Mit würziger sauce und Zwiebelbaguette	16,50 €
Spanferkel „Griechisch“	Nach Gyrosart, mit Schafskäse und mariniertem Kraut überbacken, Zaziki und Fladenbrot	17,25 €
Spanferkel	Ganz gebacken, mit knackiger Kruste und Brot	17,25 €

Rinderschmorbraten	Mit Rahmsauce und Backpflaumen	15,40 €
Rinderhüftbraten	Mit dunkler Rahmsauce	16,00 €
Rinder-Zwiebel-Braten	In Zwiebelrahmcreme	16,00 €
Tafelspitz	Auf Gemüsebett, mit Meerrettichsauce	16,00 €
Sauerbraten „Rheinisch“	Mit Rosinen und Apfelmus	16,55 €
Sauerbraten „Schlesisch“	In Rahmsauce	16,55 €
Rinderrouladen	Mit Zwiebel-Schinken-Füllung und dunkler Sauce	17,55 €
Geschnetzeltes „Stroganoff“	Mit Sauerrahm und Grillgurke	16,00 €
Rahmgeschnetzeltes	Mit Zwiebeln und frischen Champignons	16,40 €
Rinderfiletspieß	Mit Pfeffer- und Barbecuesauce und Zwiebelbrot	19,50 €
Roastbeefbraten	Mit Meerrettichsauce und gemischtem Brotkorb	19,50 €
Argentinisches Hüftsteak	In Sherrycreme, mit Kapern	20,50 €
Argentinisches Filetsteak	Durchgebraten, mit Pfeffersauce und Schinkenbrot	21,55 €
Filetsteak	Mit geschmortem Schinken und Champignons	20,50 €
Rinderfiletmedaillons	Mit Portweinsauce und grünem Pfeffer	21,50 €
Rumpsteak	Mit geschmortem Schinken und Champignons	21,55 €
T-Bonesteak	Mit gefüllten Champignons und Kräuterbutter	23,55 €
Filet „Wellington“	Mit Portweinsauce und Meerrettichdip	22,30 €
Rinderhackbraten	Mit Rahmsauce	14,95 €
Rinderhacksteak	Gefüllt mit Feta, dazu Zaziki und Fladenbrot	14,95 €

Halb und halb	Rinder- und Schweinesaftbraten mit Rahmsauce	14,50 €
Gulasch	Mit dunkler Rahmsauce, Zwiebeln und Pilzen	15,50 €
Gulasch „Ungarisch“	Mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kümmel	15,50 €
Hackbraten	Mit Eierfüllung und Rahmsauce	14,95 €
Gemischte Grillplatte	Mit marinierten und frisch gegrillten argentinischen Filetsteaks, Schweinemedallions, gemischten Spießen, Nackensteaks, Schweinebauch und gefüllten Rinderhacksteaks – mit verschiedenen Grillsaucen, Oliven-Sellerie-Salat, Zaziki, gemischtem Brotkorb, Butter und Schmalz	22,95 €

Seite 1

Hühnerfrikassee	Mit Spargel, Champignons und heller Rahmsauce	12,95 €
Hähnchenschnitzel	Paniert, auf Früchtebett, mit Currydipp	15,50 €
Gebackene Hähnchenbrust	Mit Ananas, Champignons, Chesterkäse und Sahne	15,90 €
Hähnchenbrustfilet	Mit Pfirsichstreifen und Orangencreme	15,95 €
Hähnchencordon bleu	Mit Käse-Kochschinken-Füllung und Safransauce	15,50 €
Hähnchenkeulen	Mit Dips und Baguette	13,50 €
Brathähnchen	Mit Dips und Baguette	13,95 €
Putengeschnetzeltes	Mit Champignons und exotischen Früchten	14,95 €
Putenschnitzel	Paniert, auf Früchtebett, mit Currydip	15,95 €
Putencordon bleu	Mit Käse-Kochschinken-Füllung und Orangensauce	15,50 €
Putenbrüstchen	Mit Pfirsichstreifen, Orangencreme und Sauerrahm	15,90 €
Putenfilet, überbacken	Mit Pfirsichstreifen, Ananas, Käse und Zitronenrahmsauce	15,90 €
Putenbraten	Mit Kräuterkruste und Rahmsauce	15,50 €
Bratgans	Mit Apfel-Kartoffel-Füllung und heller Sauce	17,95 €
Gänsekeulen	Mit Bratäpfeln und Sahnesauce	17,75 €
Gänsebrust	Mit Pfirsich-Orangen-Rahmsauce	18,95 €
Bratente	Mit Apfel-Backpflaumenfüllung und Rahmsauce	18,55 €
Entenkeulen	Auf Früchtebett, mit Orangensauce	18,00 €
Entenbrust	Im Kräutermantel, mit Pfirsichcreme und Rahmsauce	19,95 €
Geflügelgulasch	Mit Champignons, Paprika, und Estragonrahmsauce	15,65 €
Geflügelspieß	Mit Dips und Baguette	15,95 €
Geflügelpasteten	Mit drei verschiedenen Füllungen	17,55 €

Seite 2

Geflügelgrillplatte	Mit marinierten, frisch gegrillten Hähnchen-, Puten- und Straußensteaks, Geflügelspießen, Hähnchen- und Gänsekeulen, Früchtespießen, verschiedenen Saucen und gemischtem Brotkorb	22,50 €
Staußenfilet	Mit Käse-Orangen-Sauce und Mandelsplittern	19,80 €
Straußenspieße	Mit Ananas, Kochschinken, Dip und Brot	18,75 €
Straußensteak	Auf Früchterahmbett, mit grüner Pfeffersauce	20,95 €
Wachteln	Mit Backpflaumen- und Waldpilzfüllung, Preiselbeergelee und Geflügelrahmsauce	19,50 €

Kalbfleischgerichte

Kalbsbraten	Mit würziger Kruste und Sauerrahmsauce	19,50 €
Kalbsschnitzel Wiener Art	Paniert, durchgebraten, mit exotischen Früchten	19,95 €
Kalbscordon bleu	Mit Chesterkäse- und Kochschinkenfüllung	19,95 €
Rückensteak	Mit Champignons und Rahmsauce	20,90 €
Filetsteak	Mit frischen Butterpfifferlingen	22,95 €
Medaillon	Mit Blätterteigröllchen und Estragonrahmsauce	23,90 €
Kalbsspieß	Mit Pfirsichspalten, Ananas und Safrancremesauce	20,75 €
Züricher Geschnetzeltes	Mit gemischtem Brotkorb	19,75 €
Kalbsgeschnetzeltes	In Sherryrahmcreme mit Champignons	19,75 €
Kalbsfilet, überbacken	Auf Früchtebett, mit Estragon-Käse-Sauce und Nüssen	21,55 €

Lammfleischgerichte

Lammbraten	Auf Gemüsebett, mit Tomatenrahmsauce	19,50 €
Lammkeule	Mit Auberginen und Zucchini	20,55 €
Lammrücken	Mit Knoblauchrahmsauce und Baguette	20,95 €
Lammragout	Mit Tomaten, Bohnen, Paprika und Ratatouillesauce	18,50 €
Lammgeschnetzeltes	Mit Gemüserahmsauce , Zaziki und Fladenbrot	18,95 €
Lammgulasch	Mit Tomaten, Auberginen und Zucchini	18,95 €
Lammspieß	Mit Minzsauce , Zaziki und Fladenbrot	19,50 €
Lammkotelett	Mit Minzsauce , Zaziki und Fladenbrot	20,50 €
Lammsteak	Mit Oliven, Zaziki und Fladenbrot	21,95 €
Lammfilet	Mit Feta, Oliven, Minzsauce , Zaziki und Fladenbrot	23,95 €
Lammmedaillon	Mit gefüllten Weinblättern, Feta, Zaziki und Brot	23,50 €
Lammgyros	Mit Zwiebeln, Feta, Zaziki und Fladenbrot	18,50 €
Lammhacksteak	Mit Weinblätter-Fetafüllung und Feta-Sahne-Sauce	18,95 €
Lammgrillplatte	Mit marinierten, frisch gegrillten Filets, Koteletts, Grillspießen, Hacksteaks und Lammgyros mit Minz- und Ratatouillesauce sowie Zaziki, Oliven, Schafskäse, gefüllten Weinblättern, Krautsalat, Baguette, Fladenbrot und Butter	24,95 €

Kaninchengerichte

Kaninchenkeulen	Mit Rahmsauce und Baguette	11,20 €
Kaninchenbraten	Mit Sherrycreme und Backpflaumen	17,00 €
Kaninchenrücken	Auf Gemüsebett, mit Sherry- und Knoblauchsauce	17,75 €
Kaninchengeschnetzeltes	Mit Pfifferlingen und Rahmsauce	15,15 €
Kaninchenfilet	In Estragonrahmsauce, mit Pfirsichspalten und Pilzen	19,25 €
Kaninchen „Spanisch“	Illte Kaninchenteile in Sherry-Menina-Sauce und Gemüsespieße in Knoblauchsauce	20,30 €

Wildgerichte

Hasenkeule	Mit Rahmsauce und Baguette	18,55 €
Hasenrücken	Mit Sherrycreme und Backpflaumen	19,55 €
Hasenfilet	Mit Pfifferlingen, Rahmsauce und Preiselbeeren	20,10 €
Wildschweinbraten	Ohne Knochen, im eigenen Saft, mit Preiselbeeren	20,55 €
Wildschweinkeule	Ohne Knochen, in Rahmsauce, mit gefüllten Birnen	20,95 €
Wildschweingulasch	In dunkler Rahmsauce, mit Waldpilzen	19,55 €
Rehkeule	Auf Gemüsebett, mit Portweinrahmsauce, Preiselbeergelee, und Brot	21,50 €
Rehrücken	Mit Butterwaldpilzen, gefüllten Birnen, Wildfondsauce und Preiselbeergelee	22,50 €
Hirschrücken	Im eigenen Saft, mit Butterpfifferlingen	20,95 €
Hirschbraten	Auf Gemüsebett, mit Portweinrahmsauce, Preiselbeergelee und Brot	20,95 €
Hirschkeule	Ohne Knochen, im eigenen Saft, mit Preiselbeeren	19,95 €
Hirchgulasch	In dunkler Rahmsauce, mit Waldpilzen	19,75 €
Hirschsteak	Mit Steinpilzen, Rahmsauce und gefüllten Birnen	23,95 €
Wildgulasch	Hirsch-, Reh- und Wildschweinfilet mit Waldpilzen, gefüllten Birnen, Preiselbeergelee und Brot	19,90 €
Wildgrillplatte	Mit marinierten, frisch gegrillten Hirschsteaks, Wildschweinnacken, Hasenteilen und gemischten Grillspießen – mit Butterwaldpilzen, gefüllten Birnen, Preiselbeergelee und Grillsaucen	24,90 €

Seite 1

Schottischer Lachs	Im Ganzen gegart, auf Gemüsebett, mit Dillsauce	16,70 €
Lachsfilet ohne Haut	Auf Fenchelbett, mit frischen Kräutern, Meerrettich-Sahne-Sauce und Baguette	19,05 €
Lachssteaks	Mit Pfifferlingen und Cognacrahmsauce	18,80 €
Lachsfilet, überbacken	Auf Früchtebett, mit Champignons und Sahnesauce	19,25 €
Schollenfilet	Mit Senf- und Dillsauce	21,90 €
Schollenfilet, überbacken	Auf Gemüsebett, mit Pilzen und Käse-Sahnesauce	21,95 €
Schollenfiletröllchen	Mit Räucherlachsfüllung und Kräutersauce	22,50 €
Kutterscholle	Paniert, mit Senfsauce und Speckstippe	16,90 €
Limandes	Paniert, mit Dillsauce und Butterpilzen	21,95 €
Limandesfilet	Gedünstet, mit Weißweinsauce und Baguette	22,60 €
Limandesröllchen	Mit Käse-Lachs-Füllung und Zitronen-Dill-Rahmsauce	23,95 €
Heilbuttsteak	Gegrillt, mit Kräuterbutter, Kresssauce und Brot	19,00 €
Heilbuttfilet	In Bierteigpanade gebacken, mit Kräutersahnesauce	20,50 €
Heilbuttröllchen	Gegrillt, mit Schinkenfüllung, Dillsauce und Brot	23,00 €
Heilbutt, überbacken	Mit Champignons, Zwiebelringen und Käsesauce	20,95 €
Heilbuttspieß	Mit Paprika, Zwiebeln, Räucherlachs und Dillsauce	20,00 €
Seezunge	Gebraten, mit Meerrettichsauce und Fenchelgemüse	22,75 €
Seezungenfilet	Im Blätterteigmantel, mit Butterpfifferlingen, Frühlingszwiebel-Fenchel-Gemüse und Sahnesauce	24,80 €
Seezungenröllchen	Mit Lachstatarfüllung, Kräuter- und Senfsauce	25,80 €
Steinbutt	Gebraten, mit Senf- und Dillsauce	21,50 €
Kabeljau	Gekocht, mit Sudsauce, Senf- und Dillcreme	15,65 €
Kabeljau, gebacken	Auf Gemüsebett, mit gefüllten Spinattomaten	16,70 €

Seite 2

Rotbarschfilet	Paniert, mit Remouladen- und Dillsauce	16,65 €
Rotbarschfilet, gegrillt	Mit verschiedenen Grillsaucen und Baguette	17,70 €
Rotbarschfilet, überbacken	Auf asiatischem Gemüsebett, mit exotischen Früchten, Chesterkäse, Curry- und Asiasauce	18,00 €
Backfisch	Seelachsfilet in Bierteig, Remoulade und Baguette	15,15 €
Seelachsspieß	Gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika und Grillsauce	15,15 €
Backfischplatte	Mit Rotbarsch-, Seelachs- und Heilbuttfilet in Bierteigpanade, gefüllten Schollenfilets, Gemüsespießen, verschiedenen Dips und Baguette	21,25 €
Schwertfischfilet	Gebraten, mit Tomatensauce und gefüllten Paprika	20,00 €
Schwertfischsteak	Gegrillt, auf marinierten Meeresfrüchten, mit Dip	20,25 €
Thunfischfilet	Mit Ananas, Estragoncreme und Krabbenbrot	20,25 €
Thunfischsteak	Gegrillt, mit Ananas-Pfirsich-Sauce und Baguette	20,70 €
Mittelmeerspieße	Gegrillte Thun-, Hai- und Schwertfischfiletwürfel, mit Zucchini Ananas, Grillsaucen und Baguette	21,00 €
Seeteufel	Gedünstet, auf Gemüsebett, mit Bouillabaisse- und Hummersauce sowie mit frischem Olivenbrot	22,95 €
Seeteufelfilet	Gegrillt, auf Ratatouillegemüse, mit Baguette	23,55 €
Seeteufelsteak	In Sherry-Menina-Sauce, mit gebratenen Steinpilzen	21,55 €
Red Snapper	Auf Gemüsebett und in Weißwein gedünstet, mit Ratatouillesauce und Knoblauchbrot	22,50 €
Dorade Royal	Auf Gemüsebett und in Portwein gedünstet, mit Tomaten-Sahne-Sauce, Oliven und Knoblauchbrot	20,80 €
Fischgulasch, pikant	Mit Rotbarsch- und Heilbuttfilet, Zucchini, Shrimpsfleisch, Zwiebelringen und Rahmsauce	17,70 €
Sylter Fischpfanne	Seeteufelfilet mit frischen Champignons, Weißweinrahmsauce und Baguette	21,05 €
Lachsgeschnetzeltes	Mit Ratatouillegemüse und Tomaten-Sahne-Sauce	16,65 €
Currygeschnetzeltes	Heilbutt- und Kabeljaufilet, exotisches Gemüse und Früchte, in Currycremesauce	15,65 €
Fisch-Grillplatte	Frisch gegrillte Heilbutt- und Limandesröllchen, Lachs- und Schwertfischsteaks, Fischspieße, Grillsaucen, Dips und gemischter Brotkorb	23,80 €

Seite 3

Kabeljaufilet	Paniert, mit Remouladen- und Dillsauce	16,70 €
Kabeljauspieße	Gegrillt mit Paprika, Aubergine und Grillsaucen	18,00 €
Schellfisch	Gekocht, mit Sudsauce, Senf- und Dillcreme	17,00 €
Schellfisch gebacken	Auf Gemüsebett mit Champignons und Senfsauce	18,00 €
Schellfisch Koteletts	Gegrillt, mit Haut, mit gebratenen Schinken-Champignons, Krebs- und Senfsauce	14,15 €

Krustentiergerichte

Hummer	Frisch gekocht, mit Hummersauce und Hummerbutter, gefüllten Pfirsichen und Weißbrot	Tagespreis
Languste	Gekocht, auf Gemüsebett, mit Krebsrahmbutter, Sherrydip, Knoblauchsauce und Baguette	Tagespreis
Langustenschwänze	Gegrillt, mit Cocktail- und Knoblauchsauce	Tagespreis
Taschenkrebse	Frisch gekocht, mit Krebs- und Hummersauce	Tagespreis
Riesengarnelenschwänze	Gegrillt, mit Cocktailsauce und Baguette	Tagespreis
Scampi	Gegrillt, mit Knoblauchbutter, Tomaten- und Joghurtsauce sowie italienischem Brot	Tagespreis
Grönlandkrabben	Mit Krabbencremesauce, Hummerbutter und Brot	Tagespreis
Garnelenspieße	In Olivenöl gebraten, mit Knoblauch- und Kräuterbutter, Aiolicreme, Knoblauch- und Olivenbrot	Tagespreis
Garnelenpfanne	Gekochte Garnelenschwänze ohne Schale, in fruchtig-würziger Tomaten-Kräuter-Sauce, mit Brot	Tagespreis
Garnelen, überbacken	Mit Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini, Ratatouillesauce und Schafskäse überbacken	Tagespreis

Meeresfrüchte

Meeresfrüchtepfanne	Mit Venusmuscheln, Tintenfischringen und Tentakeln, Sepia- und Miesmuschelfleisch, Bouillabaisse Sauce und Kräuterbaguette	16,20 €
Meeresfrüchte „sizilianisch“	Mit Muschelfleisch, Garnelen, Shrimps, Tintenfisch, Schwertfisch und Salicornes (Meeresalge), Tomaten-Knoblauch-Sauce und Olivenbrot	16,20 €
Gefüllter Tintenfisch	Zwergtintenfische, gefüllt mit Lachs- und Rindertatar, mit Schafskäse überbacken, Gemüsesahnesauce und frischem Fladenbrot	18,55 €
Muschelpfanne	Frisch gekochte Mies-, Grünschal-, Vongole-Verace-, Fasolare- und Venusmuscheln, mit Tomaten und Knoblauchsauce sowie Baguette	18,55 €
Meeresfrüchtespieße	Frisch gegrillt, mit Cocktailcreme und Olivenbrot	16,20 €
Rheinische Miesmuscheln	Frisch gekochte Miesmuscheln im Gemüsesud, mit Tomaten-Kräuter-Dip und frischem Baguette	15,90 €
Marinierte Meeresfrüchte	Venusmuschelfleisch, Tintenfischringe und Tentakel, Sepia, Shrimps und Garnelen in Olivenöl-Balsamico-Marinade, mit Kräuterbaguette	15,70 €

Spaghetti Napoli, mit Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Parmesan und ein Panino	5,50 €
Spaghetti bolognese, mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce, dazu Parmesan und ein Panino	6,65 €
Spaghetti alla carbonara, mit Schinken, Ei, Sahnesauce, dazu Parmesan und ein Panino	6,65 €
Spaghetti Frutti di Mare, mit Meeresfrüchten, Tomaten-Knoblauch-Sauce	7,65 €
Spaghetti alla Chef, mit Pilzen, Schinken, Käse-Sahne-Sauce und ein Panino	7,25 €
Lasagne bolognese, mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce, mit Käse überbacken	6,65 €
Lasagne alla carbonara, mit Schinken, Ei, Sahnesauce, mit Käse überbacken	7,25 €
Lasagne „Salm“, mit Lachsfilet, Zwiebeln, Sahnesauce, mit Käse überbacken	7,65 €
Lasagne „Funghi“, mit Pilzen, Sahnesauce, Kräutern, mit Käse überbacken	7,25 €
Lasagne „Tonno“, mit Thunfisch, Tomaten-Sahne-Sauce, mit Käse überbacken	7,25 €
Bolognesecannelloni, mit Hackfleischfüllung, Tomatensauce und Käse	6,65 €
Lachscannelloni, mit Lachsfilet, Zucchini, Sahnesauce, mit Käse überbacken	7,65 €
Seeteufelcannelloni, mit Seeteufelfilet, Basilikum-Sahne-Sauce und Käse	9,30 €
Schwarze Nudeln mit Tintenfischstückchen, Pinienkernen, Knoblauch und Petersilie	9,30 €
Tagliatelle mit Avocadocreme, Garnelen und ein Panino	9,70 €
Tagliolini mit Spinat, Lachs und Sahnesauce, dazu Parmesan und ein Panino	8,25 €
Farfalle mit Räucherlachsstücken, Gorgonzola-Basilikum-Sauce und ein Panino	8,80 €
Rigatoni nach Florentiner Art mit Kalbfleischstück, Salbei, Rotwein und ein Panino	8,80 €
Papardelle mit Kaninchenfleischstückchen, Karotten, Sellerie, Knoblauchsauce und ein Panino	9,30 €
Papardelle nach Aretiner Art, mit Schinken und Entenfleisch sowie ein Panino	9,30 €
Fettuccine nach Art von Sabina, mit Huhn und Steinpilzen sowie ein Panino	9,30 €
Conchiglie mit Paprika und Speck sowie Parmesan und Panino	7,65 €
Casonsei mit Geflügel-Sahne-Sauce und Panino	8,90 €

Preise pro Portion

Leberkäse	Original bayrischer Leberkäse, in Scheiben gebacken, mit hausgemachten Bratkartoffeln, bayrischem Bierkraut, Brezeln und süßem Senf	9,90 €
Schweinshaxe	Gegrilltes Schinkeneisbein mit Kartoffelpüree, Weinkraut, Brezeln, süßem Senf und Kräutersenf	10,50 €
Sülze	Mit Schweinskopf-, Pfeffer-, Kräuter- und Eisbeinsülze, hausgemachten Bratkartoffeln, Senf, Kräutersenf und Remoulade	9,50 €
Rippchen mit Kraut	Gegrillte Sparerips mit Schmorkraut, hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie süßsaurem Gurkensalat	9,90 €
Moussaka	Griechischer Hackfleischauflauf mit Auberginen- und Zucchinischeiben, Kartoffelwürfeln und Béchamelsaucenhaube	9,90 €
Gyros komplett	Mit gegrilltem Schweinegyros, Tomaten-Gemüse-Reis, Krautsalat, Zaziki und Fladenbrot	10,50 €
Paella	Traditionelle spanische Safranreispanne mit Meeresfrüchten, Geflügel- und Kaninchenfleisch, mit Gemüse, Dip und Brot	11,95 €
Balkanlamm	Gegrillte Lammstreifen mit Balkangemüse und Bohnen, in würziger Tomaten-Knoblauch-Sauce mit Fladenbrot, Krautsalat und Knoblauchsauce	12,50 €
Champignon- geschnetztes	Mit gebratenen Schweinefleischstreifen, frischen Champignons in Rahmsauce und Eierspätzle	10,60 €
Schweinefleisch süßsauer	Nach chinesischer Art, mit Gemüse, Reis, Bratnudeln und gemischtem Salat mit Dressing	9,90 €
Geflügelpanne	Nach asiatischer Art, mit exotischem Gemüse und Früchten, Reis und Bratnudeln	9,90 €
Königsberger Klopse	Gegarte Hackfleischklopse in süßsaurer Kapernrahmsauce, mit Reis oder Kartoffeln und Salat	9,90 €
Zwiebelfleisch	Gebratene Schweinefleischstreifen mit Gemüsezwiebeln in Zwiebelrahmsauce, mit Reis und Salat	11,90 €
Gefüllte Paprika	Mit Hackfleischfüllung, in dunkler Rahmsauce, mit Reis und Krautsalat	10,50 €
Jägertopf	Gebratene Schweinefleischwürfel mit Waldpilzen in Pilzrahmsauce, mit Eierspätzle und gemischtem Salat	10,90 €
Ratatouillespieße	Gegrilltes Schweinefilet am Spieß auf Ratatouillegemüse, mit Tomaten-Kräuter-Soße, Reis und gemischtem italienischem Salat mit Balsamico	13,50 €

Hühnersuppe mit Einlage und Eierstich

Vom Grill: Wildlachsfiletsteaks, Heilbuttrouladen mit Käse-Schinken- oder Räucherlachsfüllung und Riesengarnelenschwänze, Cognac-, Cocktail- und Dillrahmsauce

Putengeschnetzeltes mit frischen Steinpilzen

Kartoffelgratin, mit Schinken und Käse überbacken

Eierspätzle, in Butter geschwenkt

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Waldorfsalat mit Trauben und Nüssen

Blätterteigfische mit Krabben- und Kaviarfüllung

Kleine Pasteten mit Krabbencocktail

Blätterteigschnecken mit Räucherlachsfüllung und Meerrettichcreme

Schinkenplatte mit Melonenschiffchen und Spargel

Gegrillte Geflügelmedaillons mit Orangencreme und Früchten

Räucherfischplatte mit Wildaalfilet, Schillerlockenhappen, Lachslocken und verschieden gewürzten Makrelenfilets sowie Räucherfischbeize

Rustikales europäisches Käsebrett mit Trauben und Oliven

Gemischter Brot- und Partybrötchenkorb mit Butter

Verschiedene Schwarzbrote mit Schmalz

Mousse au Chocolat mit Blätterteigröllchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

29,90 Euro pro Person (ab 35 Personen)

Feurige Gulaschsuppe mit Champignons und frischer Paprika, ofenfrisches Baguette

Putenfilet- und Strauensteakmedaillons, mit Käse und Spinat gratiniert, auf Risotto, mit frischen Waldpilzen

Feuriger Thunfischsalat mit Mais, Paprika und Tomatensauce

Kleine panierte Partyschnitzel mit Currydip

Kleine griechische Hackbällchen mit Oliven-Feta-Füllung

Zaziki mit schwarzen Oliven und Fladenbrot

Geräucherter schottischer Wildlachs im Anschnitt mit Senf-Dill-Creme

Saftiges Kasseler auf Krautsalat mit süßem bayrischem Senf

Auswahl feiner französischer Käsespezialitäten mit Trauben und Früchten

Pastetenschnecken mit Krutercremefllung und frischem Nordseekrabbenfleisch

Gemischter Brotkorb mit Butter

Obstsalat mit exotischen Früchten und Sahne

23,50 Euro pro Person (ab 25 Personen)

Bremer Hochzeitssuppe mit Hühnerfleisch, Blumenkohlröschen, Karottenscheiben und Eiergraupe, in würziger Gemüsebrühe

Rinderfilet Wellington mit Portweincremesauce

Gegrillte kanadische Wildlachsfilets mit Kräuter-Blätterteig-Haube und Senf-Honig-Sauce

Barbarie Entenbrust mit Orangensauce

Kartoffelauflauf mit Krabbenfleisch, im Ofen gratiniert

Gemüselasagne mit Kochschinken

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Karotten, Stangenspargel, Bohnenbündchen mit Schinken und Brokkoliröschen mit Zitronenhollandaise-Sauce

Kleine Pastetenfische, gefüllt mit irischem Räucherlachsmus

Gemischte Schinkenplatte mit Spargel, Melonenschiffchen und Orangen-Pfirsich-Dip

Auswahl feiner Räucherfischfilethappen mit Preiselbeer- und Meerrettichsauce

Internationale Käseplatte mit Trauben und Früchten

Krabbencocktail mit exotischen Früchten

Hausgemachter Waldorfsalat mit Nüssen

Feinster Geflügelsalat mit Ananas und Spargel

Gemischter Partybrotkorb mit verschiedenen Buttersorten und Schmalz

Vanillemousse mit Mango

Kleine Törtchen mit Waldblaubeeren

31,90 Euro pro Person (ab 35 Personen)

Hochzeitssuppe mit frischem Gartengemüse, Mettbällchen und Eierstich sowie ofenfrischen Baguettescheiben

Rinderbraten in Sherrysoße, Schweinebraten in Estragonsoße und Putengeschnitztes

Kartoffelgratin und Butter-Spätzle

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Karotten, Stangenspargel, Bohnenbündchen mit Schinken und Brokkoliröschen mit Sauce hollandaise

Gemischter Feldsalat mit frischen Kräutern und klarem süßsaurem Dressing

Bayrische-Creme mit Himbeeren

20,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Griechisches Buffet

Weinblätter mit Hackfleisch-Reis-Füllung und Schafskäse in Feta-Sahne-Creme, mit Fladenbrot

Vom Grill: Lammfiletsteaks, Bifteki (Rinderhacksteak mit Fetafüllung), Fleischspieße nach Souvlakiart, Schweinerouladen mit Krautfüllung, Gyros und Nackensteaks

Gemüsereis nach Djuvecart in Tomaten-Gewürz-Creme

Grillkartoffeln mit Joghurt- und Knoblauchquark

Krautsalat mit Paprika und griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Zaziki, Joghurt-Minze-Sauce, marinierte schwarze Oliven mit Knoblauch

Gemischte griechische Bauernbrote und Fladenbrot

Blätterteigtaschen mit Honig- und Fetafüllung

21,90 Euro pro Person (ab 25 Personen)

Asiatisches Buffet

Hühnersuppe nach Bihunart, mit frisch ausgebackenem Krabbenbrot

Frühlingsrollen mit Gemüse-Putenfleisch-Füllung und Dip

Grillplatte mit Schweinefleischspießen auf asiatischem Gemüse, Geflügelspießen mit Erdnusssauce, süßsaurem Schweinefleisch, Feuertopf mit Rinderfiletstreifen und Gemüse, verschiedenen Fischfilets auf Früchtebett und diversen asiatischen Saucen

Gebutterter Basmatireis und Bratnudeln mit Sojasauce

Süßsaurer Gemüse-Frucht-Salat mit Currydip und Krabbenbrot

20,90 Euro pro Person (ab 20 Personen)

Buffet 1

Tomaten mit Erbsen-Sahnecreme-Füllung und frischem Basilikum

Antipasti: Zucchini- und Auberginenscheiben, überbacken mit Gorgonzola und Mozzarella, auf Tomaten-Kräuter-Bett

Minestrone: feine italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

Lasagne traditional mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung

Marinierte Schweinefilets, mit Käse überbacken, Sahnesauce und Gnocchi

Cannelloni mit Thunfisch- in Tomaten-Kräuter-Creme und Spinat-Ricotta-Füllung

Salat mit Staudensellerie, Frühlingzwiebeln und Oliven, mit Olivenöl und Balsamicoessig dressing

Frisch ausgebackene Panata mit Oliven und Knoblauch

Tiramisu

19,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Buffet 2

Melonenschiffchen mit Räucherlachssegeln

Kleine Pizzen mit Schinken, Salami, Champignons, Käse und Tomaten belegt

Marinierte Meeresfrüchte (Pulpo, Tintenfisch, Sepia, Shrimps und Muschelfleisch)

Gefüllte Tomaten mit Mozzarella

Lasagne Bolognese und Lasagne alla Carbonara

Schweinefiletmedaillons mit Brokkoliröschen, Käse-Sahne-Sauce und Farfalle

Thunfischsalat mit Oliven

Italienischer Nudelsalat mit gefüllten Nudeln und Joghurtcreme

Gemischte italienische Käseplatte mit Früchten

Gemischter Panini-Brotkorb mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Mousse au Chocolat mit Blätterteigröllchen

20,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Buffet 3

Antipasti: Zucchini- und Auberginenscheiben, überbacken mit Gorgonzola- und Mozzarella, auf Tomaten-Kräuter-Bett

Kleine Pizzen mit Thunfisch, Eismeershrimps, Champignons, Käse und Tomaten belegt

Nudelsuppe mit frischem Oregano

Lachs- und Steinbeißer-Lasagne mit Tomaten-Käse-Sauce

Überbackene Seeteufelfiletmedaillons mit Gnocchi und gemischtem Gemüse

Gegrillte Riesengarnelenspieße mit Knoblauchdip und Panini

Rigatoni mit Sommergemüse und Salat „Caprese“

Räucherlachsrollchen mit Meerrettichdip

Pastetenfischchen mit Champignon- und Schinkenfüllung

Gemischter Brötchenkorb mit Butter

Amarettocreme mit Maraschinokirschen

22,90 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Buffet 4

Antipasti: eingelegte und gegrillte Gemüsesorten

Nudelsalat in Tomatencreme mit Cocktailtomaten und Rucula

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern, Oliven und Knoblauchbrot

Gefüllte Cannelloni mit Spinat und Schinken in Sahnecremesauce, Gemüselasagne mit Tomatensauce

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Pestocreme mit Farfalle

Graved-Lachs-Röllchen und Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Eismeershrimps in Aioli und gemischte Schinkenplatte

Gemischter Partybrötchenkorb mit Butter

Waldbeeren-Mascarpone-Creme

21,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Chili con Carne

Feurig-würziger Hackfleisch Eintopf mit roten Bohnen, Baguette und Salat

8,50 Euro pro Person (ab 10 Personen)

Tortillaplatte

Maisfladenbrote mit Hühnerbrust-, Schweinefleisch- und Gemüsefüllung und Käse-, Knoblauch-, Tomaten- und Avocadosauce sowie gemischtem Salat

10,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Kalbfleisch in Nussauce

Gegrillte Kalbsfiletwürfel in feiner Erdnussauce mit grünem mexikanischem Reis, Maisfladenbrotröllchen, mexikanischem Salat sowie Käse-Knoblauch-Sauce

18,55 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Schweinelende mit Ananas

Gegrillte Schweinelende mit Paprika, Tomate und Ananas in scharfer Soße mit mexikanischem Wildreis, Maisfladenbrotröllchen, mexikanischem Salat mit Früchten sowie Avocado- und Knoblauchsauce

17,55 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Estofado de Canero – Mexikanischer Lammtopf

Scharf angebratene Lammfiletstreifen mit Bohnen und Paprika in milder Chilisauce, abgerundet mit Nelken-Koriander-Reis, dazu gemischter Salat mit Käse und Minze-Joghurt-Dressing

18,55 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Menü „Veracruz“

- Als Vorspeise reichen wir mexikanische Maissuppe, Maisfladenbrote mit Hähnchenbrust-, Schweinefleisch- und Gemüsefüllung (Tortillas), Käse-, Knoblauch-, Tomaten- und Avocadosauce
- Als Hauptgang reichen wir Gegrilltes vom Lamm, Schwein und Kalb mit verschiedenen Saucen, Süßmaiskolben mit Salsa, Bohnen-Paprika-Gemüse
- Mexikanischer Reis mit Tomaten und Erbsen sowie Erdnussauce
- Verschieden gewürzte Fladenbrote mit Chilidip
- Als Nachspeise reichen wir Obstsalat und Kokospudding

22,50 Euro pro Person (ab 20 Personen)

Kohl und Pinkel

Fein gekochter Grünkohl, mit Hafergrütze und Schweineschmalz verfeinert. Als Einlage die norddeutsche Kohlwurstspezialität Pinkel: mild geräucherte Bremer Grützpinkel, doppelt geräucherte Oldenburger Fleischpinkel und Bremerhavener Babypinkel, dazu aufgeschnittenes Grünkohlkasseler mit Senf, hausgemachte Schmorkartoffeln mit Zwiebeln und Salzkartoffeln

14,50 Euro pro Person (ab 10 Personen)

Labskaus

Das wohl typischste norddeutsche Seemannsessen mit Kartoffeln, gewolfem Schweine- und Rinderpökelfleisch, Zwiebeln, Räucherspeck und Roter Beete. Als Beilage reichen wir Delikatessrollmöpfe, Bratheringe, eingelegte Gewürzgurken und Rote Beete

10,20 Euro pro Person (ab 10 Personen)

Bremer Knipp

Gebratene Bremer Fleischgrützwurstspezialität mit Zwiebelwürfeln, hausgemachten Bratkartoffeln mit Schinken und Zwiebeln.
Als Beilage reichen wir Apfelmus und Kopfsalat in süßsaurem Dressing

11,65 Euro pro Person (ab 10 Personen)

Oldenburger Steckerübeintopf

Gegarte Steckerüben mit Kartoffeln im eigenen Sud, mit Bauchfleisch und Mettenden. Als Beilage werden Bratheringe und marinierte Ingwerkürbisstückchen gereicht

9,65 Euro pro Person (ab 10 Personen)

Gegrilltes Schinkeneisbein mit knackiger Kruste und Weißbiersauce

Gebackener Schweineschinkenbraten mit Kruste und dunkler Kräutercremesauce, sowie gebackener Leberkäse

Süßsaures bayrisches Weinschmorkraut mit Kümmel

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schinkenstreifen

Krautsalat mit Paprikastreifen

Laugenbrezeln und Partybrötchen, süßer bayrischer Senf, scharfer Senf und Kräutersenfcreme

20,90 Euro pro Person (ab 20 Personen)

Grillbuffet 1

Nürnberger Rostbratwürste, marinierte Nackensteaks, mariniertes Schweinebauch, Spareribs, Hähnchenbrust in Kräutermarinade
Gurkensalat, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Krautsalat mit Paprika
Knoblauch- und Kräuterbutter, Zaziki, Barbecuesauce- und Salsa, Lachscreme, Senf
Geröstetes Baguette, Zwiebel- und Kümmelbrot, Partyschmalz
Joghurtcreme mit Waldfrüchten

17,95 Euro pro Person (ab 25 Personen)

Grillbuffet 2

Marinierte Nacken- und Holzfällersteaks, mariniertes Schweinebauch, marinierte Lammkoteletts, Fleischspieße nach Gyrosart, Wildlachssteaks mit Kreuterkruste, Hähnchenbrustfilets
Kartoffelgratin mit Schinken und Brokkoli, Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Waldorfsalat, griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven und Krautsalat mit Sahnecreme
Knoblauch-, Kräuter- und Pfefferbutter, Zaziki, Barbecue- und Salsasauce, schwedische Senf-Honig-Creme, Cocktailsauce mit Cognac, Aioli
Gemischte europäische Käseplatte, Trauben und Oliven
Gemischter Baguettebrotkorb: Zwiebel-, Kümmel- und Schinkenbaguette, Partyschmalz
Rote Grütze mit Vanillesauce, Joghurtcreme mit Südfrüchten und Blätterteigröllchen

21,90 Euro pro Person (ab 35 Personen)

Grillbuffet 3

Marinierte Schweine-, Kalbs-, Lamm- und Rumpsteaks, marinierter Schweinebauch, Spareribs, Fleischspieße, marinierte Scampis, Riesengarnelenspieße, Hähnchenbrustfilets und Grillwurstschnecken

Kartoffelgratin mit Schinken und Brokkoli, Folienkartoffeln mit Kräuterquark, hausgemachter Kartoffelsalat mit Schinkenwurst und Ei

Krabbencocktail exotisch, Waldorfsalat, griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven, Krautsalat mit Paprika, Krautsalat mit Speck und Krautsalat mit Sahnecreme

Knoblauch-, Kräuter- und Pfefferbutter, Zaziki, Barbecuesauce- und Salsa, schwedische Senf-Honig-Creme, Cocktailsauce mit Cognac, Aioli

Gemischte internationale Käseplatte mit Südfrüchten, Trauben und Oliven

Gemischter Party-Brötchenkorb mit Partyschmalz

Heidelbeeren-Sahne-Mousse, Joghurtcreme mit Südfrüchten und Blätterteigröllchen, Mousse au Chocolat

25,90 Euro pro Person (ab 50 Personen)

Matjesbuffet

Holländischer Matjes auf Zwiebelbett
Matjesfiletröllchen mit Gurken und Zwergmaisfüllung
„Smokey“ – leicht im Aalrauch angeräucherte Matjesfilets
Matjesfilethappen mit Preiselbeergelee
Matjes „Lord Nelson“ mit Roter Beete
Matjescocktail mit Apfel, Gurke und Zwiebeln, in Dillrahmcreme
Preiselbeer-, Meerrettich- und schwedische Senfsauce
Pellkartoffeln mit Kräuter- und Knoblauchquark
Hausgemachte Bratkartoffeln mit Schinken und Krabbenfleisch
Zwiebel- und Kümmelbrot mit Butter sowie Aalkatenschwarzbrot mit Schmalz
Waldbeercreme mit Blätterteigröllchen

19,50 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Räucherfischbuffet

Feinste Hummersuppe mit Cognac und Sahne
Irischer und kanadischer Wildräucherlachs im Anschnitt
Gravedlachsröllchen mit Spargelfüllung
Geräucherte Wildaalstückchen mit Backpflaumen
Feine Forellenfilets aus dem Wacholderrauch
Räucherfilethappen vom Schwarzen Heilbutt und von der Schillerlocke
Zwiebel-Knoblauch-Pfeffer- und Mexikomakrelenfilets
Geräucherter Butterfisch, Kieler Sprotten und Bücklingsfiletrollmops
Preiselbeer-, Meerrettich- und schwedische Senfsauce sowie Lachs- und Räucherfischbeize
„Friesentopf“ mit Matjes und Nordseekrabbenfleisch in würziger Sahnecreme
Kartoffelgratin mit Krabbenfleisch
Gemischter Brotkorb mit Butter, Aalkatenschwarzbrot mit Apfelgriebenschmalz
Himbeertörtchen, rote Grütze mit Vanillesauce

24,90 Euro pro Person (ab 20 Personen)

Stehempfang „Klein“

Melonenschiffchen mit Schinken und Trauben

Kleine Hackfleischbällchen mit Feta- Oliven-Füllung

Gebackene Minipizzen mit Krabbenfleisch

Kleine gegrillte Putenbrustfilets mit Pfirsichspalten und Mandeln

Halbe Eier auf Gemüsereisbett, belegt mit Forellenkaviar und Seelachsschnitzeln

Kleine Würstchen in Blätterteig, mit süßem Senf

Canapés, belegt mit geräucherten Makrelenfilets und Räucherlachs

18,50 Euro pro Person (ab 20 Personen)

Stehempfang „Standart“

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfirsich-Käse-Haube

Kleine Hackbällchen-Käse-Spieße mit Früchten

Gebackene Minipizzen mit Schinken und Brokkoli

Gegrillte Riesengarnelenspieße mit Aiolicreme

Halbe Eier auf Gemüsereisbett, belegt mit Krebs- und Nordseekrabbenfleisch

Kleine gebratene Rinderfilets in Blätterteig mit Meerrettich-Sahne-Creme

Vollkorncanapés mit Wurst- und Käsebelag

Kleine Waldbeertörtchen mit Sahne

19,50 Euro pro Person (ab 20 Personen)

Stehempfang „Gala“

Roastbeefröllchen, gefüllt mit Spargel und Meerrettichcreme

Gegrillte Wildlachsmedaillons mit schwedischer Honig-Senf-Haube

Kleine Pasteten mit Kaninchenfleischfüllung

Kleine panierte Partyschnitzel mit Senf und Salsadip

Riesengarnelenschwänze in Cocktailcreme

Mit Estragon- und Kräutercreme gefüllte Tomaten, belegt mit Nordseekrabbenfleisch

Gemischte Vollkorncanapés mit Käse- und Bratenaufschnitt

Baguettescheiben, belegt mit Forellenfiletfleisch, Graved Lachs und Nordseekrabbenfleisch

Kleine Apfel-, Blaubeer- und Pfirsichtörtchen

Blätterteigröllchen, gefüllt mit Feta und Honig

22,90 Euro pro Person (ab 20 Personen)

Toffee-Pudding mit Zimtstangen	3,20 €
Rosenblattcreme mit Blätterteigröllchen	3,20 €
Orangenmouse a la Boodles	3,20 €
Waldfruchtcreme mit Blätterteigröllchen	3,20 €
Rotweincreme mit Gebäck oder	2,65 €
Weißer Mousse au Chocolat mit Zartbittersauce	3,20 €
Bananen- Kokospudding mit Schokoladensplittern	3,20 €
Aprikosen-Orangen-Creme und Blätterteigschnecken mit Sahnefüllung	3,20 €
Mousse au Chocolat mit Blätterteigröllchen	2,65 €
Vanillemousse mit Blätterteigröllchen	2,65 €
Mandel-Amaretto-Creme	2,65 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,65 €
Frischer Obstsalat	2,40 €
Exotischer Obstsalat mit Krabbenbrot	2,40 €
Frisches Zitronengelee	2,40 €
Bayrische Creme mit frischen Himbeeren	3,20 €
Apfel-Sahne-Schaum mit Brombeeren	3,20 €
Bananen-Ananas-Mousse	2,65 €
Ricottacreme mit kandierten Früchten	3,20 €
Exotische Fruchtspieße mit Mango-Joghurt-Sauce	2,65 €
Pflaumen - Portwein - Creme	2,95 €
Feigen mit Honig-Joghurt-Creme und Pistazien	3,20 €
Babyananas mit exotischer Fruchtcremefüllung	4,00 €

Preise pro Person