

OSTER PREMIUM GENUß- MENÜ

TO-GO FÜR ZUHAUSE 1- 4 PERS.

VORWEG- Gruß aus der Küche:

*Antipasti Variation / Grillgemüse / Ziegenkäse / edler Serranoschinken
Honigmelone / Tomaten-Mozarella mit Balsamico / Vitello Tonnato mit
Thunfisch Kapernpesto / Angus Carpaccio / Brot mit Oliven / Aioli.*

* * *

HAUPTGANG- wahlweise Fleisch oder Fisch:

1. ANGUS RINDERFILET CHATEAUBRIAND

*Angus Filetsteak / rosa gegrillt / tranchiert /
mit Sauce Bernaise / köstliche Broccoli und Kroketten*

* * *

2. ZWEIERLEI VOM LAMM

*Lammfilet & Lammkoteletts rosa gegrillt / mit frischen Kräuter Knoblauch
feinem mediterranem Gemüse / und Kräuter Kartoffelecken*

* * *

3. SEEZUNGE WILDFANG

*Frische ganze Seezunge mit Kräuter Knoblauch
Spinat & Mangold / Reis / oder Kartoffelpüree*

* * *

4. LANGOSTINOS PLATTE HUMMER SPECIAL

*Riesen Langostinos in feiner Hummer Knoblauchsauce / grünem
Pfeffer / frischem Spinat / Mangoldmix / und Kartoffelpüree / Reis*

* * *

5. PAELLA VEGETARISCH

*Der spanisches Klassiker Reisgericht aus der Pfanne / Meeresfrüchten
Special / mediterraner Gemüse in Kräuter Knoblauch / Safran / Olivenöl*

* * *

DESSERT:

*Dessert Variation / hausgemachtem Mousse au Chocolate / Tiramisu
Crema Catalana / Erdbeeren Herzkuchen / und frisches saisonales Obst*

Premium Genuß- Menüpreis 3GANG: 49,90 € p. Person
incl. Köstliche Antipasti, Hauptgang nach Wahl & Dessertvariation

OSTER KLASSISCHES- MENÜ

TO-GO FÜR ZUHAUSE 1- 4 PERS.

VORWEG- Gruß aus der Küche:

*Antipasti Variation / Grillgemüse / Ziegenkäse / edler Serranoschinken
Honigmelone / Tomaten-Mozarella mit Balsamico / Vitello Tonnato mit
Thunfisch Kapernpesto / Angus Carpaccio / Brot mit Oliven / Aioli.*

* * *

HAUPTGANG- wahlweise Fleisch oder Fisch:

1. KLASSISCHE GRILLPLATTE FACHWERK

*Variation aus Angus Rindfleisch / Kalbs- Medaillons / Lammkotelets
Chorizzo / dazu Steak Pommies / med.Kartoffelecken /oder Bratkart.*

* * *

2. LAMMKOTELETTS

*Lammkoteletts rosa gegrillt / mit frischen Kräuterknoblauch
feinem mediterranem Gemüse / und Kräuter Kartoffelecken*

* * *

3. KALBS SCHNIETZEL „WIENER ART“

*Kalbsschnitzel rosa gebraten in der Panade
mit Bratkartoffeln & Zwiebeln / Preiselbeeren*

* * *

4. DORADE ROYAL

*Frische ganze Dorade mit Kräuterknoblauch
Spinat & Mangold / Reis / oder Kartoffelpüree*

* * *

5. PAELLA VEGETARISCH

*Der spanisches Klassiker Reisgericht aus der Pfanne / Meeresfrüchten
mediterraner Gemüse in Kräuterknoblauch / Safran / Olivenöl*

* * *

DESSERT:

*Dessert Variation / hausgemachtem Mousse au Chocolate
Tiramisu / Erdbeeren Herzkuchen / und saisonales Obst*

Klassisches Menüpreis 3GANG: 39,90 € p. Person
incl. Köstliche Antipasti, Hauptgang nach Wahl & Dessertvariation