

Fest der Köstlichkeiten

Norddeutsche Fischplatte

mit einer ganzen pochierten Lachsforelle
garniert mit Kirschtomaten und Preiselbeermeerrettich,
Scheiben vom Rauchlachs und geräuchertem Heilbutt,
Forellenfilets aus dem Buchenrauch,
Shrimpsalat mit marinierten Gurkenwürfeln

*

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargelspitzen,
Schwarzwälder Schinken mit Melone

*

Salatbuffet

mit frischen Blattsalaten, Gurkenscheiben, dreierlei
Paprika, Mais und Kidneybohnen, Schafskäse, Oliven,
Radieschen und Sonnenblumenkerne,
Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Möhren- und Krautsalat

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Meyers Vesperplatte

Roastbeef, Kasselerrücken und Kräuterbraten
mit Essiggemüse und Remouladensoße
Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich

* * * * *

Gebratene Maishähnchenbrust

an Rosmarinsoße mit Brokkoli, Möhren und Kohlrabi,
dazu Gratinkartoffeln

*

Gebratenes Zanderfilet

auf Petersiliensoße und Wurzelgemüse, dazu Mehrkornreis

*

Zarte Schweinemedallions in rosa Pfeffersoße
mit bunten Gemüseudeln

* * * * *

Frischer Obstsalat,
Cassis-Crème mit Schokosplittern,
Vanillemousse mit Johannisbeerkompott

*

Käseauswahl von heimischen und internationalen Käsesorten
mit Trockenfrüchten, Nüssen und Trauben
frisches Landbrot, Butter und Schmalz