

Alle Menus à 27 EUR, exkl. Getränke

Vorspeisen	Hauptspeisen	Beilagen	Desserts
E1 Grüner Salat mit hausgeräucherten Forellenfilets	P1 Entenbrust auf Fougerolles-Morellen	A1 Reis	D1 Saisonaler Kuchen
E2 Melonen mit Rohschinken	P2 Filet vom Seehecht auf Saisongemüse	A2 Nudeln	D2 Vacherin (Eistorte)
E3 Graved Lachs (mariniert mit Dill, Zitrone und Koriander), Meerrettichcrème	P3 Geflügel auf Waldpilzen	A3 Pommes frites	D3 Île flottante (auf Vanillesauce schwimmender Eiweisschnee)
			D4 Biscuit mit leichtem Früchteschaum
Vegetarisch	Hauptspeisen		Desserts wie oben
Vorspeisen			
EV4 Blätterteigpastete mit Waldpilzsauce	PV4 Lokale Spezialität: Frittierte Karpfen ohne Gräten, Pommes Frites und Salat		
EV5 Gemischter Salat	PV5 Risotto mit Nüssen, Gorgonzola und grünen Spargelspitzen		

Bitte gebt bis spätestens 22. September eure Menu-Wünsche an, unter Angabe eures Nicks + Vornamens und den entsprechenden Zahlen, also z.B.

Berlinrobby Robert	E1, P3, A2, D2
Berlinrobby Vivien	E3, P2, A1, D1

etc.