

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDMENÜ | MONTAG

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

TOMATENSUPPE MIT BAGUETTE

a,i

HAUPTSPEISEN

RINDERHÜFTSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER,
GEBRATENE CHAMPIGNONS UND STEAKHOUSEPOMMES

g

ODER

GEBRATENES WELSFLEISCH AN RATATOUILLE MIT TAGLIATELLE

a,c,d

ODER

GRATINIERTER SCHUPFNUDEL PFANNE
MIT PROVINZIALEN GEMÜSE UND KÄSE

a,c,g

NACHSPEISE

TIRAMISU MOUSSE

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDMENÜ | DIENSTAG

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

RINDERCONSOMMÉ MIT KRÄUTERPFANNKUCHEN-STREIFEN

a,i,j

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL AN RAHMSAUCE,
BUNTEM MARKTGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN

a,c,g

ODER

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET AN RIESLINGSAUCE
MIT SPINAT UND BUTTERKARTOFFELN

g,d

ODER

TORTELLINI AN TOMATENSAUCE MIT PARMESAN

a,c,g

NACHSPEISE

STRACCIATELLA MOUSSE

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDMENÜ | MITTWOCH

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

MINISTRONE MIT CABANOSSI UND CIABATTA

a,i,j

HAUPTSPEISEN

RINDERSAFTGULASCH MIT PILZGEMÜSE
UND TRADITIONELL ZUBEREITETE SPÄTZLE

a,j,c,g

ODER

LACHSSTEAK AN ZERLASSENER BUTTER
MIT PAPRIKA-MAISGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN

g,d

ODER

MEDITERRANE KARTOFFELPFANNE

g,h

NACHSPEISE

WEISSE SCHOKOMOUSSE

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDMENÜ | DONNERSTAG

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

ROTE LINSEN COCOSSUPPE

i,h,g

HAUPTSPEISEN

HOLSTEINER TAFELSPITZ AN MEERRETTICHSAUCE
MIT VICHY KAROTTEN BOULLION KARTOFFELN

g,j,i

ODER

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET AUF WURZELGEMÜSE
MIT HUMMERSAUCE UND KORIANDER-ERBSENPÜREE

i,b,d,g

ODER

BROCCOLITACO MIT GEDÜNSTETEM GEMÜSE
UND JOGHURTDIP

g,h

NACHSPEISE

MASCARPONE-HIMBEERQUARK

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDMENÜ | FREITAG

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

RIESLINGSUPPE MIT KRÄUTERCROUTONS

a,g,i,alc.

HAUPTSPEISEN

LAMMROLLBRATEN AN DEMIGLACE,
SPECK-BOHNENBÜNDEL UND MACAIRE-KARTOFFELN

a,i,c,g

ODER

GEBRATENER HERING MIT ZERLASSENER BUTTER,
GEBRATENEN ZWIEBELN UND SELLERIEKARTOFFELPÜREE

d,i,g

ODER

KARTOFFEL-QUICHE MIT WIRSING
AN TOMATENFRISCHKÄSE

a,c,g

NACHSPEISE

GRIESSPUDDING MIT KIRSCHEN

a,g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDMENÜ | SAMSTAG

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

HÜHNERKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSEEINLAGE

i

HAUPTSPEISEN

SCHWEINENACKENBRATEN UNTER EINER APFEL-HONIGKRUSTE
AN BRATENSAUCE MIT MARKTGEMÜSE UND DAUPHIN KARTOFFELN

i,g,c

ODER

HOLSTEINER MATJES MIT SPECK-ZWIEBEL STIPPE
DAZU GRÜNE BOHNEN UND SALZKARTOFFELN

d,g

ODER

CHAMPIGNON-SPIESSE VOM GRILL AUF KARTOFFELRÖSTI
MIT KRÄUTERDIP

c,g,i

NACHSPEISE

MOUSSE AU CHOCOLAT

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDMENÜ | SONNTAG

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

BROCCOLICREMESUPPE

g,i

HAUPTSPEISEN

MIT SPINAT GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN AN BALSAMICO SAUCE
MIT SAUTIERTEN ZUCKERSCHOTEN UND GNOCCHI ROSSO

h,c,g

ODER

GEBRATENES ZANDERFILET AN SENFSCHAUM,
MIT KARTOFFELSAUERKRAUTPUFFER UND WILDKRÄUTERSALAT

a,d,g,c,j

ODER

PIKANTE ZUCCHINI-PARMESANSPAGHETTI

a,c,g

NACHSPEISE

ZITRONENCREME

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.