

VORSCHLAG 1

Fine de claire Austern
Zitrone, Chesterbrot

Black Tiger Riesengarnelen,
mit Thymian gebraten, Aioli, Baguette

Berliner Currywurst
verschiedene Curry-Pulver, scharfe Zwiebeln

Rinderfilet Teriyaki
Sesam, Karotten-Kokossalat

Kleine Wiener Schnitzel
Preiselbeere, Zitrone

Antipastivariation mit Oliven
getrocknete Tomaten und Grissini

Baguettevariation von Dombergers Brotwerk
Olivenöl, Kräuterquark

Vanillecreme
Kürbiskerne, ofengebackener Kürbis

Almblütenkäse
Orangensenf, Früchtebrot

EUR 78,00 pro Person



VORSCHLAG 2

Mecklenburger Räucherfischvariation

Gurke, Wakame und rote Bete Meerrettich

Büffelmozzarella mit marinierten Urtomaten

Basilikumpesto, Grissini

Hackfleischbällchen vom Weiderind

pikantes Tomatenchutney

Spreewälder Gurkenvariation

Sesam, Karotten-Kokossalat

Bunter Sommersalat

Tomaten-Rosmarinvinaigrette, Kresse, Croutons

Brotauswahl

Olivenöl, Meersalz und Berliner Linsendip

Gebatene Poulardenbrust

Grüner Spargel, ofengebackener Kürbis, Thymianjus

Pfifferlingsravioli im Kräutersud

Spinat, Tomate

Apfelcrumble

Karamellpudding, Vanillesauce

Nusstrifle

Birne, Vanille

EUR 59,00 pro Person



VORSCHLAG 3

Bolle's Stulle von Dombergers Roggenbrot mit
Hüttenkäse und Radieschen
Gutsleberwurst und Gewürzgurke

Kürbissalat
mit Papaya, Brokkoli-Teriyaki und Kürbiskernkefir

Lachsbowl
mit schwarzem Reis, Ponzulachs, Spinat, Wakame, Misogurke
Edamame, Granatapfel, Koriander, rote Bete, Sesam-Chili-Dip

Marinierte Riesengarnelen
auf gebackenem Kartoffelrisotto

Kleine Bulette
auf Erbsenkresse und Preiselbeere

Gefüllte Miniwindbeutel mit
Schwarzwälder Kirsche
Birne und Mohn

Bunte sommerliche Obstplatte
mundgerecht geschnitten

EUR 49,00 pro Person

