

Hauptgänge:

Pochierter Kabeljau mit Senfsoße auf jungem Blattspinat und Kartoffelsahnepuree

oder

Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit gebratenen Champignons in Rahm und einer Grilltomate serviert mit feinen Bandnudeln

oder

Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Desserts:

Millirahmstrudel an Mangokompott und Vanillesoße

oder

Crème Brulee- karamellisierte Vanillecreme

oder

Grißflammerie mit einem lauwarmen Pflaumenragout

Wir bitten um Vorbestellung Ihres Menüs
spätestens vier Wochen und Mitteilung der
endgültigen Teilnehmerzahl zwei Wochen vor der
Veranstaltung.

Tel. +49 841 3791733

Mail: service@schanzer-rutschn.de

www.schanzer-rutschn.de

