



## **Bella Italia**

Raffinierte Bruscetta mit Thunfischcreme

Landschinken aus der Region Parma an zweierlei Melonenschiffchen

Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapern und Zwiebelringen

Roulade vom Kochschinken mit Tomate-Rucola-Füllung

Bunte Antipasti mit Olivenöl und Balsamicoessig

Scheibchen von Strauchtomaten und Mozzarellakäse mit Basilikumpesto

Tortellinisalat mit grünen Erbsen und Streifen vom Honigschinken

Rucolasalat gereicht mit Oliven und Parmesan sowie einem Gourmetdressing

Ofenfrisches Ciabattabrot mit Tomatendip und Butter

\*\*\*\*\*

Italienische Minestrone mit frischem Parmesan

\*\*\*\*\*

Piccata vom Jungschwein auf tomatisierten Spaghetti

Zweierlei Gnocchi mit Pilzen in Salbeisahnesauce

Mandelbrokkoli und Thymianböhnchen

\*\*\*\*\*

Tiramisu an weißer Schokoladen-Grappasauce

Panna Cotta mit Vanille und Amarenakirschen

**Preis pro Person 30,50€ inkl. 19% MwSt.**



**Gesund und glücklich genießen**

Gedämpfte Medaillons vom norwegischen Lachs mit Dill-Quark-Dip  
Carpaccio von Riesenchampignons mit leichter Knoblauch-Senf vinaigrette  
und Gartenkresse

Sticks von Staudensellerie mit Guacamole

Asiatischer Geflügelsalat mit knackigen Sojasprossen, Glasnudeln und  
geröstetem Sesam

Möhrensalat mit Ananas und Ingwer

Kopfsalat mit Zitronen-Sahnedressing

Variation von Voll- und Mehrkornbrot und Brötchen mit hausgemachter  
Kräuterbutter

\*\*\*\*\*

Paprika-Orangensuppe mit Shrimps und Schnittlauchsauerrahm  
(Dieses Rezept wurde im Suppenwettbewerb auf den Bermudas 1999  
mit dem 1. Platz ausgezeichnet)

\*\*\*\*\*

Gedämpftes Seelachsfilet in Rieslingrahm mit Spinat und Salzkartoffeln  
Gebackene Hähnchenbrust im würzigen Tandoori-Mantel an Joghurtsauce  
auf süß-scharfem Gemüsecurry mit Kichererbsen, Kokosnussflocken und Bananenchips

Basmati-Duft-Reis

\*\*\*\*\*

Vitaminreicher Salat von frischen Früchten

Leichte Limonencreme mit verschiedenen Fruchtsaucen

**Preis pro Person 29,50€ inkl. 19% MwSt.**



### „Leckeres aus Westfalen“

Leicht geräucherte Matjesfilets auf Großmutter's Mini-Reibekuchen mit Dip  
Feine Scheibchen vom Münsterländer Bauernschinken mit Gewürzgurkenfächern  
und Melonenbällchen mariniert mit Portwein  
Herzhafte Frikadellentürmchen mit Pfiff (mariniert in süßer Chilisauce)

#### Salatbuffet bestehend aus:

Fein abgeschmecktem Tomatensalat mit Zwiebeln und Schnittlauch  
Lauch-Mandarinensalat mit Mayonnaise  
Pikantem Krautsalat mit Paprika und Kümmel  
Kartoffelsalat verfeinert mit gekochten Eiern, Gurke und Fleischwurst  
Knackigen Blattsalaten mit Hausdressing  
Ofenfrische Brot- und Brötchenvariation und Butter

\*\*\*\*\*

Westfälische Kartoffelsuppe mit Majoran und deftiger Mettwurst

\*\*\*\*\*

Gebratene Seelachsfilets mit Spinat in Honig-Dill-Senfsauce  
Saftiger Schinkenkrustenbraten an Senfsauce  
Verführerisch, duftendes Sahnesauerkraut mit Ananas  
Schnittlauchkartoffeln und Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Westfälische Herrencreme nach Art des Hauses  
Grütze von roten Beeren mit Vanillesauce

**Preis pro Person 28,50€ inkl. 19% MwSt.**



### **Lukullische Rundreise**

Norwegischer Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Raffiniert eingelegte, dänische Heringshappen in dreierlei Saucen

Putenbrustmedaillons mit karibischen Gewürzen, Leberwurstcreme und Früchten

Röllchen vom Schinken aus deutschen Landen gefüllt mit Preiselbeersahne

dazu Pumpernickel

#### **Salatbuffet, bestehend aus:**

Tomatenbrotsalat mit Oliven

Buntem Nudelsalat mit Paprika in Vinaigrette

Gurken-Sahnesalat mit Kräutern

Thunfischsalat mit Mais, Zwiebeln, Thymian und Knoblauch

Käse-Wurstsalat

Möhrensalat mit Ananas

Jungem Blattspinat mit Ei und Croutons

sowie Blue Cheese Dressing

Ofenfrische Brot- und Brötchenvariation mit Butter

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Schweizer Alpenkräutern

\*\*\*\*\*

Vietnamesischer Pangasiuswels mit Zwiebel-Senfmasse

Saftige Medaillons vom Schweinefilet,

überbacken mit Tomate, Basilikum und Mozzarella an Rotweinsauce

Sesamschupfnudeln & buntes Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Zweierlei Mousse au chocolat

Grießpudding mit Sahne verfeinert und gebundenen Sauerkirschen

**Preis pro Person 32,50€ inkl. 19% MwSt.**