Küchenparty „Rund um den Ochsen“

Süppchen

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsejulienne

Salatbüfett

Rindfleischsalat, Bohnensalat, Champignonsalat, Blattsalat mit Dressing

Kalte Speisen

... verschiedenes ofenwarmes Brot,
Rinderbresaola, Rindersalami, Rinderknacker,
Rinder-Pastrami & frisches Tatar mit Kapern & Zwiebeln,
Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken, Blut- und Leberwurst,
kalter Kalbsbraten mit Thunfisch-Soße, Kapern-Sardellen

Hauptspeisen

- Feiner Rinderbraten
- Rinderbrust mit Meerrettichsoße
- Kesselwürste

dazu reichen wir

Klöße und Kartoffeln sowie
Rotkohl & Gemüsestreifen-Bouillon

sowie für Sie tranchiert

... Roastbeef im Sou Vide gegart

wählen Sie Ihr Lieblingsstück vom Black Angus Rind ...

... aufgewachsen auf saftigen Weideflächen und unter besten Bedingungen

Steakauswahl & Roastbeef von der Rinderhüfte und vom Rinderfilet
- saftig gebraten und voller Geschmack -

Dessert

Obstplatte, Quitten-Mascarpone-Creme & Schokoladen-Mousse

„Es gibt kein schöneres Gefühl, als den Hunger
kurz bevor man zur Speisenkarte greift.“

- Sir Peter Ustinov –