

A-ROSA Dinner

VORSPEISE

Fleischterrinen im Speckmantel mit Pistazien
dazu Cumberlandsoße

Knackige Blattsalate mit Kernen und Sprossen
dazu Balsamico-Vinaigrette

SUPPE

Altbiersüppchen mit Schwarzbrot-Croutons,
Gemüwestreifen und frischen Kräutern

HAUPTGERICHTE

Rheinischer Sauerbraten mit Schwarzbrot und Rosinen
dazu Apfel-Blaukraut, Kartoffelklöße
mit geschmolzener Bröselbutter

Schollenfilet "Büsumer Art"
mit Krabbe, geschmolzener Butter und Gemüwestreifen
dazu Schmorgurken mit Dill und Butterreis

Rote Bete Bratling auf Kartoffelpüree,
Apfel-Meerrettichcreme und Kräutermousseline

DESSERT

Frisch gebackene Waffeln mit Sauerkirschkompott
dazu Vanilleeis und Schlagsahne

Auswahl internationaler Käsesorten
mit Crackern, Chutney und A-ROSA Fruchtebrot

UNSERE EMPFEHLUNG: WEINBEGLEITUNG ZU IHREM MENÜ

Fragen Sie unseren Maître nach den heutigen Spezialitäten.

*Änderungen vorbehalten