

# ***Für Sie zum Jahreswechsel ...***

## ***Kalte Leckereien***

*Tomate-Mozzarella, Champignonköpfe, Paprika, Zucchini,  
Möhren, Aubergine, getrocknete Tomaten in Olivenöl,  
Blattsalat und verschiedene Dressings*

*\*\*\**

## ***Fischplatte „Marlene“***

*Räucher- und Graved Lachs, Räucherfischauswahl, Rollmöpschen  
dazu Senf-Honig Dipp und Sahnemeerrettich*

*\*\*\**

## ***Schinkenplatte***

*Parmaschinken, Serranoschinken, Holsteiner Katenschinken sowie  
Schwarzwälder Bauernschinken mit Honigmelone und Feigen*

*\*\*\**

## ***Käseplatte***

*Käseauswahl mit Früchten und Käsestangen,  
gemischtem Brotkorb und Butter*

*\*\*\**

## ***„zum Naschen“***

*Partyschnitzel und kleine Frikadellen mit Senf und Spezialsauce*

*\*\*\**

## ***Aus dem Wärmetisch:***

*Pilz-Gemüsepfanne mit gebratenen Schupfnudeln (vegetarisch)*

*Wildschweinbraten in Rotweinsauce mit Rotkohl*

*Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Tomatengemüse*

*Lachsfilet auf Blattspinat mit Basilikumsauce*

*... dazu Wildreis, Rosmarin Kartoffelchen und Butterspätzle*

*\*\*\**

## ***Zum süßen Abschluss:***

*Verschiedene Desserts, Kuchenauswahl und, und, und...*

*\*\*\**

## ***Und nach dem Knall...***

*Unsere hausgemachte Tomatensuppe mit Baguette*