



Lieber Kunde, liebe Kundin,

auf den folgenden Seiten möchten wir Sie über einen Teil unseres reichhaltigen Speiseangebots informieren. Lassen Sie sich inspirieren, damit auch Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Ereignis wird.

Die in diesem Prospekt vorgestellten Speisen und Zusammenstellungen verstehen sich als Vorschläge. Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menüs zusammen und gehen auf spezielle Wünsche von Ihnen ein.

Bei Ihrer Bestellung sollten Sie darauf achten, dass wir warme Gerichte für unter zehn Personen oder Menüvorschläge und Vorspeisenpakete für unter 15 Personen nur auf Aufpreis liefern.

Menüs für mehr als 30 Personen können erweitert werden.



Suppen

- Gulaschsuppe*^{1.+7.}
- Kartoffelsuppe mit Mettwursteinlage*^{3.+8.}
- Chili con carne
- Rindfleischsuppe mit Einlage
- Hühnersuppe mit Einlage
- Tomatencrèmesuppe
- Lauchcrèmesuppe
- Champignoncrèmesuppe
- Sauerampfersüppchen
- Süßkartoffelsüppchen mit Cabanossiwürfel
- Brokkolicrèmesüppchen
- Minestrone
- Möhren-Honig-Ingwersüppchen
- Kartoffelsüppchen mit separaten Lachsstreifen und Krabben
- Kürbis-Möhren-Ingwersüppchen mit Kürbiskernen
- Pastinakensüppchen mit Speckcroutons



Fingerfood

*Canapees, auf Wunsch mit Weißbrot, Pumpernickel
oder Vollkornbrot*

- Lachs und geräucherte Forellenfilets
- Roastbeef
- Braten
- Krabben
- Forellenmousse
- Schweinefilet
- Hähnchenbrustfilet
- Käsevariationen
- Lachs-Spinatrolle
- Lachstartar

Kleine Häppchen

- Melonenwürfel mit Schinken*3.+8.+9.
- Roastbeefröllchen mit Remouladensauce*1.
- Datteln mit Roquefort
- Blätterteigtaschen mit Frischkäse
- Tortillaröllchen mit Paprika, Ziegenkäse und Minze
- Räucherschinken-Crêpescheibchen
- Lachsfrischkäse-Crêpescheibchen
- Marinierte Feta-Spieße
- Thai-Garnelenspieße mit Dip



- Satehspieße mit Erdnussdip
- Sushi-Varianten (z. B. Sesam-Sushi-Röllchen, Sushi-Reisbällchen mit Wasabipaste)
- Tartar vom schottischen Wildlachs auf Schlangengurkensalat und Forellenkaviar im Gläschen
- Gurkenbecher oder rote Betekugel mit Forellenmousse
- Frische Feige mit Prosciutto di Parma (saisonbedingt)
- Mozzarellakugeln & Cocktailtomaten an Basilikumpesto
- Partyfrikadellen
- Kirschtomaten mit Sardellen-Olivenfüllung oder Oliven-Kapernfüllung
- Röstspargel in Serranoschinken (saisonbedingt)

Warme Häppchen

- Kleine Blätterteigtaschen, divers gefüllt*¹
- Kleine Frühlingsröllchen*¹.
- Zwiebelkuchen- / Lauchtortenhappen*⁸.
- Backpflaumen im Speckmantel*^{2.+8}.
- Garnelen im Bierteig
- Gratinierte, gefüllte Champignons

Die Auswahl der einzelnen Häppchen richtet sich nach der Personenanzahl. Einzelnen Positionen können nur ab einer Mindestabnahme hergestellt werden.



Menüvorschläge

Um Ihnen die Wahl etwas zu erleichtern, finden Sie auf den folgenden Seiten Buffet-Vorschläge – zunächst vollständige Menüs, danach ergänzende Vorspeisen-Zusammenstellungen.

Im Anschluss folgt eine Übersicht über unsere Hauptgerichte, Beilagen und Desserts, die mit allem kombinierbar sind und aus denen Sie sich auch Ihr eigenes Menü kreieren können.

Menü „Rustikal“, ab 15 Personen

Partyfrikadellchen

Kleine Hähnchenkeulen oder Schweinerückenschnitzelchen

Mettigel

Hausmacherplatte oder Pfefferbeißer

Eingelegter Sahnehering oder Bratrollmöpfe

Sülze mit Remouladensauce oder halver Hahn oder Obazda

Kartoffelsalat

Pikanter Wurstsalat oder Krautsalat

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin und Bauernsalat oder

Krustenbraten mit Kartoffelpüree und Ananassauerkraut oder

Fleischkäse und bayrische Weißwürstl mit warmen Kartoffelsalat und süßem Senf

Bayrische Creme mit Waldbeerkompott oder

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Vanillesauce



Menü „Traditionell“, ab 15 Personen

Honigmelone mit Proscuitto di Parma **oder**
Schinkenröllchen mit Spargel

Gemischte Bratenplatte **oder**
Roastbeefrücken mit Remouladensauce **oder**
Kasseleraufschnitt mit marinierten Sauerkirschen

Fruchtige Tomaten mit Mozzarella an Balsamicovinaigrette

Gefüllte Hähnchenfilets **oder**
Schweinemedallions mit Obst

Geflügelcocktail **oder** Floridasalat

Kräftiger Burgunderbraten mit Kartoffelgratin und
Gemüse der Saison **oder**
Rahmgeschnetztes mit Butterspätzle und Salaten der Saison **oder**
Schweinerückenschnitzel an Paprikarahm mit Kartoffelkroketten
und Speckböhnchen **oder**
Hähnchenfilet mit pikanter Lauchkruste, Tagliatelle und
Salat der Saison **oder**
Hähnchenfilet mit Obst an Curryrahm, Butterreis und
Salat der Saison

Kirschkrokantcreme **oder** Schwarzwälderkerchtraum
Mousse au chocolat

*Dieser Vorschlag kann gegen Aufpreis zum Beispiel durch eine
Fischplatte mit Lachs und geräucherten Forellenfilets und Sahn-
meerrettich ergänzt werden.*



Menü „Italiano“, ab 15 Personen

Tomaten mit Mozzarella an Balsamicovinaigrette

Ruccola mit Parmesan an Honigsenf vinaigrette

Eingelegtes Gemüse oder

eingelegte Sardinen oder

Lachstartar oder

Tortillaröllchen mit Frischkäse, gegrilltem Paprika und frischer Minze

Lasagne oder

Gemüselasagne oder

pikante gefüllte Tortillas oder

Tagliatelle an Pfifferlingrahm oder

Tortellini mit Blattspinat und gratiniertem Parmesan

Panna cotta mit frischer Himbeersauce



Menü „Mediterran“, ab 15 Personen

Fruchtige Tomaten mit Mozzarella an Balsamicovinaigrette **oder**
Ruccola mit Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln

Antipasti **oder**
gefüllte Paprikascheiben mit Frischkäse, Aprikosen und Pistazien

Vitello tonnato **oder**
Carpaccio von Proscuitto di Parma

Hausgemachte Lachs Spinatrolle **oder**
Lachstartar

Insalata capricciosa **oder**
pikanter Bohnen Thunfischsalat

Hähnchenfilet Milano an Tomaten Thymianrahm, mit Tagliatelle
und Salaten der Saison

oder
italienisches Zwiebelfleisch mit Tagliatelle und Salaten der Saison

oder
Hähnchenfiletgeschnetztes Florenz mit Zucchini an Tomaten
Basilikumrahm, Butterreis und Salaten der Saison

Lasagne **oder**
Gemüselasagne **oder**
Käsetortellini mit Blattspinat und gratiniertem Parmesan

Panna cotta mit frischer Himbeersauce

Tirami su



Menü „Mediterraner Feinschmecker“, ab 20 Personen

Antipasti

Tartar vom schottischem Wildlachs auf Schlangengurkensalat **oder**

Frutti di Mare **oder**

Artischockensalat mit Garnelen

Grüner Spargel mit Mozzarella, Tomatenwürfel und

Kresse an Himbeervinaigrette **oder**

Tomaten mit Ziegenkäse, Feigen und Orangenspalten

Vitello tonnato **oder**

Satehspieße an Erdnusscreme **oder**

italienische Salami und Proscuitto di Parma **oder**

Honigmelone mit Proscuitto di Parma

pikante Tortillaröllchen mit Frischkäse, gegrilltem Paprika und
frischer Minze **oder**

Datteln mit Roquefort

Salat von grünen Bandnudeln mit Putenstreifen und

Orangenspalten **oder**

Rote Beete-Salätchen mit Walnüssen, Feta und Äpfelchen

Schweinelendchen an Pfefferrahm, Rosmarinbrätlingen und

Speckböhnchen **oder**

Schweinemedallions an Champignonrahm, Kartoffelgratin und

Brokkoliröschen

Kalbfleischröllchen mit Parmaschinken und Salbei, Tagliatelle und
italienischem Gemüse **oder**

Seezunge auf Blattspinat an Thymianrahm, Butterreis und Salat der
Saison

Buttermilchmousse mit frischer Erdbeersauce

Orangencrème



Menü „Exklusiv“, ab 20 Personen

Lachs und geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Eingelegte Garnelen und Lachs Spinatrolle

Lachstartar

Carpaccio vom Rinderfilet **oder**

Nordseekrabben **oder**

Bündnerfleisch mit Ruccola und Parmesan an
Balsamicovinaigrette

Antipasti

Schweinelendchen an grüner Sauce **oder**

Vitello tonnato **oder**

Roastbeefrücken an Remouladensauce **oder**

Hähnchenfilet an Mandelkruste mit Mangochutney

Grüner Spargel mit Mozzarella, Tomatenwürfeln und Kresse

oder

Tomaten mit Ziegenkäse, frischen Feigen und Orangenspalten

oder

Wildkräutersalat mit Orangenspalten, Himbeeren an
Honighimbeervinaigrette

Salm auf Porreegemüse mit Butterbrätlingen **oder**

Victoriabarschfilet an Lauch Möhrengemüse und gratiniertem
Parmesan **oder**

Zanderfilet auf Ratatouille und Butterreis

Schweinelendchen an Pfifferlingrahm, Butterspätzle und

Salat der Saison **oder**

Boeuff Stroganoff, Butterspätzle und Speckböhnchen

Tirami su von Himbeeren

Amaretto Grappacreme



Unsere Vorspeisenvariationen verstehen sich als Ergänzung zu den Hauptgerichten, können aber auch gegen Aufpreis erweitert werden, sodass sie ein eigenständiger Menüvorschlag sind.

Vorspeisenvariationen, ab 15 Personen

Typ „Fleischermeister“

Honigmelone mit Schinken*^{3.+8.+9.} **oder**

gefüllte Schinkenröllchen **oder**

gemischte Bratenplatte **oder**

Kasseleraufschnitt mit marinierten Sauerkirschen*^{1.} **oder**

Roastbeefrücken mit Remouladensauce*^{1.}

Mozzarella mit Tomaten

Gefüllte Hähnchenfilets **oder**

Schweinemedallions mit Obst

Geflügelcocktail **oder** Floridasalat*^{2.+8.} **oder** Waldorfsalat*^{2.}

Gegen Aufpreis kann dieser Vorschlag durch Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich ergänzt werden.

Typ „Rustikal/Bayrisch“

Partyfrikadellen **oder**

kleine Hähnchenkeulen

Mettigel

Hausmacherplatte **oder** Pfefferbeißer

Sülze mit Remouladensauce*^{1.}

Eingelegte Sahneheringe*^{1.} **oder** Bratrollmöpfe **oder**

Halver Hahn **oder** Obazda

Kartoffelsalat*^{2.+4.} **oder** pikanter Wurstsalat **oder** Krautsalat



Vorspeisenvariationen, ab 15 Personen

Typ „Italiano“

Mozzarella mit Tomaten oder

Ruccola mit Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten*².

Eingelegte Sardinen oder

gefüllte Paprikascheiben mit Frischkäse, Aprikosen und Pistazien

Mariniertes Gemüse oder

Vitello Tonnato

Insalata Capricciosa oder

pikanter Bohnen-Thunfisch-Salat*⁶. oder

Riesenbohnsalat an Tomatensugo

Gegen Aufpreis kann dieser Vorschlag noch mit warmen gefüllten Champignons ergänzt werden.

Typ „Mediterran“

Eingelegtes Gemüse

Tartar vom schottischen Wildlachs auf Schlangengurkensalat und Forellenkaviar oder

Hausgemachte Lachs-Spinat-Roulade oder

Frutti di mare oder

Artischockensalat mit Garnelen

Tomaten mit Ziegenkäse, Feigen und Orangenspalten oder

Mozzarella mit Olivensalat oder

Grüner Spargel mit Mozzarella, Tomatenwürfel und Kresse an Himbeervinaigrette*².

Vitello tonato oder Satehspieße mit Erdnusscrème oder

Italienische Salami mit Prosciutto di Parma

Pastasalat: grüne Bandnudeln mit Orangenspalten und Putenstreifen



Vorspeisenvariationen, ab 20 Personen

Typ „Feinschmecker“

Fischplatte Spezial:

Lachs, Forellenfilets und Garnelen

Lachs-Spinat-Roulade oder Lachstartar oder

Lachsmousse an grünem Spargel oder

Matjessalat mit Äpfeln oder

Forellenmousse im Gurkenbecher oder in rote Betekugel

Carpaccio vom Parmaschinken oder

Parmaschinken mit Schafskäse und Feigenmus oder

Honigmelone mit Schinken oder Vitello tonnato oder

Roastbeefrücken mit Remouladensauce

Hähnchenfilets mit Mandelkruste oder

gefüllte Hähnchenfilets oder

Schweinelendchen an Kräuterkruste oder

Schweinemedallions mit Obst oder

Bündnerfleisch mit Ruccola und gehobeltem Parmesan

Mozzarella mit Tomaten*2. oder

Tomaten mit Ziegenkäse, Feigen und Orangenspalten

Geflügelcocktail oder

Bohnensalat mit Pfifferlingen



Vorspeisenvariationen, ab 20 Personen

Typ „Exklusiv“

Lachs, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Garnelen und Fischpastete

Krabbencocktail oder

Frutti di mare oder Garnelen mit Artischockenherzen oder

Lachsmousse an grünem Spargel oder

Carpaccio vom Rinderfilet oder

Bündnerfleisch mit Ruccola und gehobeltem Parmesan

Tafelspitz mit grüner Sauce oder

Roastbeefrücken mit Remouladensauce*¹. oder

Vitello tonnato oder Marinierte Hähnchenspießchen

Antipasti oder marinierte Champignons oder

Artischockenherzen an Tomatenvinaigrette oder

Champignonsalat mit Pomodori secchi

Gegen Aufpreis kann dieser Vorschlag noch durch andere Köstlichkeiten ergänzt werden, z. B.: hausgemachte Sushivariationen, Hasenfilet mit Birnen & Preiselbeeren, Rehrücken mit Leberpastete, Nordseekrabben...



„Tapas espanolas“, ab 20 Personen

Serranoschinken mit Feigen

Divers marinierte Oliven

Hackfleischbällchen in pikant-fruchtiger Tomatensalsa

Chorizzo

Eingelegte Sardinen

Garnelen mit Aioli

Datteln im Speckmantel

Paprika-Streifen mit gebackenem Schafskäse

Manchego-Käse

Kanarische Kartoffeln mit Mojo

Brot mit diversen Pasten



Hauptgerichte

Schweinefleisch (Preise inkl. Beilagen)

- Leberkäse und Weißwürstchen mit süßem Senf
- Backschinken (ab 15 Personen)
- Zwiebelrostbraten
- Rahmgeschnetzeltes
- Eingelegte Sahne- oder Zigeunerschnitzel
- Schweinefleisch süß-sauer mit Möhren, Paprika, Champignons, Ananas und Sprossen
- Italienisches Zwiebelfleisch (geschabtes Schweinefilet mit Zwiebeln, Oregano und Kapern an Weißweinrahm)
- Schweinelendchen an Pfeffersauce
- Schweinemedallions an Champignonrahm
- Schweinelendchen an Morchelrahm
- Chili-Kasseler
- Paprikagulasch
- Cordon bleu

Zu den Gerichten empfehlen wir, z. B.

Herzoginnenkroketten, Kartoffelklöße, Butterspätzle, Tagliatelle, Schupfnudeln, Knöpfe, Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln sowie frische Salate der Saison, Rotkohl mit Sauerkirschen oder Bohnen im Speckmantel.



Rindfleisch (Preise inkl. Beilagen)

- Kräftiger Burgunderbraten
- Rinderbraten mit Pfifferlingen
- Rinderlende mit Pfifferlingen
- Rheinischer Sauerbraten
- Rindergulasch
- Boeuff Stroganoff
- Kalbfleischröllchen mit Parmaschinken und Salbei

Zu den Gerichten empfehlen wir, z. B.:

Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Kartoffelklöße, Butterspätzle, Spiralnüdelchen oder Schupfnudeln sowie frische Salate der Saison, Apfelrotkohl oder Gemüse der Saison.

Wildgerichte

- Hasenfilet mit Pfifferlingen
- Hirschgulasch mit Pfifferlingen
- Kaninchen à la Alfred Biolek
- Kaninchen Provençal mit Schalotten und Pflaumenmus
- Lammtopf mit grünen Bohnen und Tomaten
- Entenbrust an Orangen-Ingwer-Sauce
- Kalbfleischröllchen mit Parmaschinken und Salbei

Zu den Gerichten empfehlen wir, z. B.

Kartoffelklöße, Butterspätzle, Spiralnüdelchen oder Schupfnudeln sowie frische Salate der Saison, Apfelrotkohl oder Gemüse der Saison.



Geflügel (Preise inkl. Beilagen)

- Hähnchenfilet an Kräuterrahm
- Hähnchenfilet an Paprikarahm
- Hühnerfrikassee
- Gemüsereis mit Putengeschnetzeltem
- Poulardenbrüstchen mit Blattspinat an Rahmsauce
- Poulardenbrüstchen mit Champignon-Lauchkruste
- Hähnchenfilet „Milano“ an Tomaten-Thymianrahm
- Chilihähnchen aus dem Ofen
- Poulardenbrüstchen mit Früchten an Curryrahm
- Chicken à la King mit Paprika und Champignons an Sherryrahm
- Hähnchenfiletgeschnetztes „Florenz“ mit Zucchini und Champignons an Tomaten-Basilikumrahm
- Hähnchenfiletgeschnetztes mit Chinagemüse und Mango
- Putengeschnetzeltes mit Mango, Kaiserschoten und Ananas

Zu den Gerichten empfehlen wir, z. B.

Butterreis, Basmatireis oder Tagliatelle sowie frische Salate der Saison.



Fisch (Preise inkl. Beilagen)

- Salm an Champagnerrahm
- Salm auf Porreebouquet oder Rahmwirsing
- Salm in Sesamkruste mit Orangenbutter
- Zander auf Ratatouille-Gemüse
- Zander auf Linsenbett
- Lachs-Nudel-Lasagne
- Tagliatelle mit Blattspinat und Riesengarnelen
- Victoriabarsch an Lauch-Möhren-Gemüse mit Käserahmsauce
- Seezunge mit Blattspinat an Thymianrahm und Parmesan

Zu den Gerichten empfehlen wir, z. B.

Salzkartoffeln, Wildreis, Butterreis, Rosmarinbrätlinge oder Tagliatelle sowie frische Salate der Saison.



Beilagenauswahl

Kartoffeln & Co

- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Kartoffel-Sellerie-Stampf
- Kartoffelklöße
- Kartoffelkroketten
- Herzoginnenkroketten
- Warmer Kartoffelsalat
- Salzkartoffeln
- Rosmarinbrätlinge
- Bratkartoffeln
- Butterbrätlinge
- Gnocci in Salbeibutter
- Butterspätzle
- Tagliatelle
- Schupfnudeln
- Knöpfe
- Butterreis
- Wildreis
- Basmatireis

Gemüse

- Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- Brokkoli mit Sauce Hollandaise oder Mandelbutter
- Spitzkohl
- Rahmwirsing
- Apfelrotkohl oder Rotkohl mit Sauerkirschen
- Ananassauerkraut
- Erbsen und Möhrchen
- Butterspeckböhnchen
- Bohnen im Speckmantel
- Rahmporree
- Möhrchen in Petersilienbutter
- Spargel an Buttersauce oder Sauce Hollandaise (saisonbedingt)



Frische Salate der Saison

- Lollo Rosso mit Möhren und Champignons
- Eisbergsalat mit Tomaten
- Endiviensalat (saisonbedingt)
- Gemischter Salat
- Ruccola mit gehobeltem Parmesan
- Ruccola mit Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten*².
- Kopfsalat
- Feldsalat „Omas Art“ mit Apfelsahne (saisonbedingt)
- Feldsalat mit frischen Champignons (saisonbedingt) *².+³.
- Wildkräutersalat

Dressingvariationen

- Balsamico-Vinaigrette
- Spreckcroutons-Vinaigrette
- Joghurt-Dressing
- Cocktail-Dressing
- Honig-Senf-Vinaigrette
- Himbeer-Honig-Vinaigrette
- Sahne-Dressing mit Frühlingslaub



Weitere Salatvariationen

- Kartoffelsalat*2.+4.
- Nudelsalat*2.+4.+7.+8.
- Krautsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Matjessalat
- Schweizer Wurstsalat*2.+8.
- Möhren-Apfelsalat
- Rote Beete-Salätchen mit Walnüssen, Feta und Äpfelchen
- Waldorfsalat*2.
- Floridasalat*2.+8.
- Geflügelcocktail
- Lauch-Pute-Salat
- Bohnen-Salat mit Pfifferlingen
- Krabbencocktail*2.+8.
- Nordseekrabbencocktail
- Futti di mare
- Bohnen-Thunfisch-Salat*6.
- Insalat Capricciosa*6.
- Salat von grünen Bandnudeln mit Orangenspalten und Pute
- Pastasalat „Italienischer Traum“ mit Salami, Zucchini und Cocktailtomaten
- Italienischer Pastasalat: Penne, mit Basilikum-Pesto, Pomodori Secci, Ruccola, Parmesan und Pinienkernen
- Couscous-Salat mit Minzjoghurt



Pasta

- Lasagne
- Cannelloni
- Spaghettini mit Tomaten, Oliven & Kapern
- Spaghetti carbonara
- Spaghettini mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Pomodori Secci, Pinienkernen und Cherry-Tomaten
- Tagliatelle an Pfifferlingrahm mit Speckcroutons
- Penne mit Schinken und Erbsen an Käserahm und Parmesan
- Spaghettini mit Thunfischsauce und Kapern

Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Gemüsecanelloni
- Tagliatelle an Pfifferlingrahm
- Spaghettini aglio olio mit Zucchiniestreifen, Zitronenzesten und frischem Parmesan
- Käsetortellini mit Blattspinat und Champignons gratiniert mit Parmesan
- Würzige Reispfanne mit knackigem mediterranen Gemüse(vegan)
- Curry von Kürbis, Süßkartoffel und Möhren (vegan)
- Gnocchi mit Pomodori Secci, Pesto Calabrese, Ruccola und Parmesan

Viele unserer Pasta-Gerichte bieten wir auf Wunsch auch als vegane Variante an.



Dessert

- Kirschkrokant*¹.
- Mousse au chocolat
- Mousse au vanille
- Rote Grütze mit Vanillesauce*¹.
- Tiramisu
- Früchte-Tiramisu (saisonbedingt)
- Erdbeer-Tiramisu (saisonbedingt)
- Himbeer-Tiramisu
- Topfengugelhupf mit Erdbeeren à la Sarah Wiener (saisonbedingt)
- Frischer Obstsalat oder Etagere mit mundgerechten Obsthappen
- Panna cotta mit frischer Himbeersauce
- Buttermilchmousse mit frischer Erdbeersauce
- Adventdessert à la Alfred Biolek*¹.
- Winterlicher Apfel-Zimt-Crunch
- Cappuccinocrème
- Orangencrème
- Tobleronecrème
- Bayrische Crème mit Waldbeerenkompott*¹.
- Schwarzwälder-Kirsch-Crème mit Schuss
- Warmer Pallatschinken, gefüllt mit Äpfeln, Mandeln, Rosinen und Marzipan, an Vanillesauce
- Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce



Notizen:

* mit...

- | | | |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoffen | 3. Antioxidationsmittel |
| 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt |
| 7. Süßungsmitteln | 8. Phosphat | 9. Gewachs |