

Speisekarte gastronomisches Ausbildungszentrum Nideggen

gültig ab dem 4. Quartal 2019



Vorspeise

<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat und Granatapfel-Dressing</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Geräucherte Entenbrust mit Rote Bete und Roma- Orangensalat</i>	<i>12,50 €</i>

Suppe

<i>Karotten- Ingwersuppe mit Kartoffelstroh</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Crèmesuppe von Topinambur und Hokkaido Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	<i>6,00 €</i>

Vegetarische Hauptgerichte

<i>Bohnen- Sauerkrauteintopf mit Paprika und Schmandtopping</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gegrillter Chicorée mit Apfel- Muskatkürbisragout und Kartoffelpüree</i>	<i>8,50 €</i>

***Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Wir halten für Sie unsere schriftliche Kennzeichnung der Speisen bereit.***

Speisekarte gastronomisches Ausbildungszentrum Nideggen

gültig ab dem 4. Quartal 2019



Hauptgerichte

*Gebratene Maishähnchenbrust mit Marsalasoße,
glasierten Fingermöhren und Viola Kartoffeln* 17,50 €

*Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“
Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln* 20,50 €

*Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl
und Kartoffelpüree* 22,50 €

*Trancen vom rosa gebratenen Wildschweinrücken,
mit Haselnusskruste, Sauerkirschoße, Rosenkohl
und Kartoffelbaumkuchen* 29,50 €

*Selbstverständlich werden wir für Sie ab 13. November 2019
unsere aktuelle Gänsekarte mit Gänsen aus
regionaler Herkunft für Sie bereithalten.*

Dessert

Hausgemachte Nussecken mit Vanilleeis 5,00 €

Auszubildenden-Dessertteller
Lassen Sie sich von unseren Auszubildenden überraschen 6,00 €

*Dreierlei von der Schokolade:
Nougat halbgefrorenes, Schokoküchlein
und weiße Schokoladensoße* 7,00 €

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Wir halten für Sie unsere schriftliche Kennzeichnung der Speisen bereit.*