



Hotel Horner Eiche

Im Hollergrund 1 • D-28357 Bremen • Telefon +49(0)421-27 82-0 • Telefax +49(0)421-2 76 96 66
info@hotel-horner-eiche.de • www.hotel-horner-eiche.de

»Deutsche Eiche« Galabuffet

Warm

Kraftbrühe von frischen Strauchtomaten mit Pistazienklößchen

Zarte Lammrücken mit einer Kräuterkruste
leichte Rotweinsauce und gebratene Austernpilze sowie Champignons
Butterspätzle

Medaillons vom frischen Welsfilet mit Korbelsahnesauce
Paprika- und ZucchiniGemüse
Basmatireis

Kalt

»Vorspeisen Festival«

Spargelschinkenmröllchen

Gänseleberterrinen mit einem Kern von Pflaumen

Sticks von frischen Gemüsesorten dazu Dipsaucen

Tomatenscheiben und Mozzarella nappiert von Balsamicodressing

Hausgemachte Geflügelsülze an Blattsalaten und Sauce Cumberland

Rehrücken rosa gebraten mit Waldpilzparfait und Preiselbeerbirnen garniert

Rostbeescheiben am Knochen aufgebaut mit Remouladen- und Tatarensauce

»Grüße aus dem Fischernetz«

Frischer im ganzen pochierter norgweischer Wildlachs

Variation von verschiedenen Fischarten wie

Heilbutt, Krabben, Aal, Baby-Hummer und Forellen

Kompositionen aus Waldorf-, Hirten- und Shrimpsalat

Eisberg- Feld- und Gurkensalat mit verschiedenen Dressings

Auswahl von erlesenen europäischen Käsesorten auf dem Holzbrett

Wagenrad verschiedener Brötchensorten, Vollkornbrot und Baguette

Röllchen von Salz- und Sauerrahmbutter sowie Kräuterbutterrosetten

Dessert

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Cocoscreme in der Schokoladenträne

Fruchtparfait von frischen Früchten garniert

Crêpe Suzette

37,00 Euro pro Person

Drei Sterne zum Wohlfühlen ...