

## Speisenkarte – Busgruppen 2010/11

### Suppen zur Auswahl

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Tomatencremesuppe mit Croutons

Cremesüppchen nach Saison

( z.B. Spargel, Broccoli, Blumenkohl, Curry.... Auf Anfrage möglich)

### Hauptgerichte Fisch

Nordische Matjesfilets nach Hausfrauenart

Mit Zwiebeln, Gurke und Schmandsoße, dazu Petersilienkartoffeln

Seelachfilet gedünstet auf Petersiliensoße dazu Butterkartoffeln

Dorschfilet gebraten an Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln

Rotbarschfilet gebraten, auf Mediteranem Gemüse dazu Tomatensoße und Bratkartoffeln

Schollenfilet in Eihülle dazu Zitronenbuttersoße und Petersilienkartoffeln

Zu allen Fischgerichten reichen wir eine kleinen gemischten Salat.

#### **„Fischteller Brick“**

3 verschiedene Fischfilets gebraten  
dazu Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

p. P. 13,50 €

Hauptgerichte Fleisch

Hausgemachtes Angeliter Sauerfleisch,  
dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln

Schweineschnitzel, natur gebraten  
mit Erbsen und Möhrengemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln

x Krustenbraten vom Angeliter Schwein  
An Ananasskraut, dazu Bratkartoffeln

x Tafelspitz mit grünem Bohnen  
dazu Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln

x Braten aus dem Schweinenacken  
mit feiner Bratensoße, Mischgemüse und Butterkartoffeln

**Bei den mit einem x gekennzeichneten Gerichte müssen von mindestens 20 Personen  
Bestellt werden!!**

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Vanillepudding mit Orangensoße

**Pro Person 9,80 € für  
1 Hauptgericht mit Suppe oder  
1 Hauptgericht mit Dessert**

**Kaffeeangebot**

Hausgemachte Torten oder Blech- Obstkuchen  
& Kaffee oder Tee satt  
6,50 € p. P.

Es sollte nur eine Suppe oder Dessert für die Gruppe ausgewählt werden.  
Bitte maximal zwei Hauptgänge pro Gruppe um einen reibungslosen Ablauf sicher zu stellen.

**Für Fragen oder Änderungswünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Das Team  
Hotel Stadt Kappeln**