Abendkarte für Reise-Gesellschaften 2024

(zur Vorbestellung)

Vegetarische Gerichte

1. Bandnudeln auf Rahmsauce

mit frischen Champignons
dazu reichen wir einen gemischten Salatteller 16,40 €

2. Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig und gehackten Walnüssen auf einer Variation
von Blattsalaten, Cherrytomaten, Gurken,
Zwiebeln und Oliven in Honig -Senfdressing
dazu reichen wir Baguette – Brot 16,50 €

3. Gemüseplatte

Gemüse der Saison mit frischen Champignons und
Cherrytomaten, nach Wahl mit Sauce Hollandaise oder Butter,
als Beilage reichen wir Kartoffel-Rösti
(auch Vegan bestellbar) 16,50 €

Suppe

4. Hühnersuppe mit Einlage 5,40 €

Hauptgerichte

5. Ofenkartoffel an gebratener Hähnchenbrust

mit Sauerrahm und Salatgarnitur 15,50 €

6. Ofenkartoffel an norwegischem Räucherlachs

mit Sauerrahm und Salatgarnitur 16,50 €

7. Bunter Salatteller

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
im Balsamico-Dressing ausgarniert mit geriebenem Käse,
frischen Champignons und Sauerrahmdipp,
dazu reichen wir Baguettebrot 15,40 €

Schnitzelvariationen

8. Schnitzel an Rahmsauce mit frischen Champignons

9. Schnitzel an Pfefferrahmsauce

10. Schnitzel an Zigeunersauce

als Beilagen zu den Schnitzelgerichten reichen wir
einen Salatteller und pommes frites

17,60 €

11. Seeterrassen – Teller

zwei Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce mit
frischen Champignons, serviert an Broccoligemüse
mit Sauce Hollandaise gratiniert,
als Beilage reichen wir Kartoffelrösti 20,60 €

12. „Bombay"

Filet von der Hähnchenbrust auf Currysauce
mit gedünsteten Pfirsichstreifen,
serviert mit Kroketten 19,10 €
mit einem zusätzlichen Beilagensalat +3,90 €

13. „Aida"

zarte Medaillons vom Schweinefilet
mit Preiselbeeren und Käse überbacken,
serviert mit einem gem. Salat und pommes frites 22,00 €

14. Sauerländer Grillteller

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust ausgarniert mit
frischen Champignons und hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit
feinem Gemüse
überbacken mit Sauce Hollandaise
als Beilage reichen wir pommes frites 23,20 €

15. Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

als Beilagen reichen wir einen gemischten Salatteller
und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm 27,70 €

16. Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar"

auf einer pikanten Pfeffersauce mit Paprikastreifen
dazu einen gemischten Salatteller und Kroketten 28,80 €

Fisch

17. Heringsfilet „Hausfrauen Art"

eingelegt in Sahne mit Zwiebeln, Gurken und
Äpfeln, serviert mit Salzkartoffeln 16,50 €

18. Zanderfilet „Winzer Art"

auf Bandnudeln in einer Weißweinsauce
verfeinert mit Dill, als Beilage reichen wir
einen gemischten Salatteller 23,90 €

Familie Sondermann, Strandweg 1, 57462 Olpe-Sondern
Telefon 02761/61452 info@seeterrassen-biggesee.de
www.seeterrassen-biggesee.de

Bei Navigation bitte „Sonderner Str. eingeben

Seeterrassen
Restaurant ~ Café

Auf Grund der unsicheren Wirtschaftslage halten wir uns Preisänderungen vor