Abendkarte für Reise-Gesellschaften 2025

Vegetarische Gerichte

1. Bandnudeln auf Rahmsauce

mit frischen Champignons dazu reichen wir einen gemischten Salatteller

18,50€

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 17,90 €

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) 18,50 €

Suppe

4. Hühnersuppe mit Einlage

6,20€

<u>Hauptgerichte</u>

5. Ofenkartoffel an gebratener Hähnchenbrust

mit Sauerrahm und Salatgarnitur

17,50€

6. Ofenkartoffel an norwegischem Räucherlachs

mit Sauerrahm und Salatgarnitur

18.50€

7. Bunter Salatteller

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen im Balsamico-Dressing ausgarniert mit geriebenem Käse, frischen Champignons und Sauerrahmdipp, dazu reichen wir Baguettebrot 17,40 €

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

19,80€

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

Bei Navigation bitte "Sonderner Str. eingeben

11. Seeterrassen – Celler

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

(zur Vorbestellung)

22,90€

20.80€

+3,90€

12. "Bombay"

Filet von der Hähnchenbrust auf Currysauce mit gedünsteten Pfirsichstreifen, serviert mit Kroketten mit einem zusätzlichen Beilagensalat

13. "Aida"

zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Preiselbeeren und Käse überbacken, serviert mit einem gem. Salat und pommes frites 24,50 €

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

25,80€

15. Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

als Beilagen reichen wir einen gemischten Salatteller und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm 31.90 €

16. Argentinisches Rumpsteak "Madagaskar"

auf einer pikanten Pfeffersauce mit Paprikastreifen dazu einen gemischten Salatteller und Kroketten 32,90 €

Fisch

17. Heringsfilet "Hausfrauen Art"

eingelegt in Sahne mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln, serviert mit Salzkartoffeln 18,50 €

18. Zanderfilet "Winzer Art"

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

25,90€

