



**CATERING PARTNER**  
**GÖTTINGEN** cateringpartner.de

**FREIZEIT IN**  
Tagungs- und Eventhotel

**auswärts**



# *MENÜ À LA CARTE*

*VORSPEISEN | SUPPEN | HAUPTGÄNGE | DESSERT*

## MENÜ À LA CARTE

### VORSPEISEN

US-Rindercarpaccio, Olivenöl,  
Knoblauch, Zitrone, Parmesan  
und Rauke 15,50 €

Antipastiteller mit eingelegtem  
Gemüse, italienischem Käse und  
Schinken, gebratenen Garnelen  
und Baguette 18,50 €

Wildkräutersalat, Räucherlachs,  
Eismeershrimps, Meerrettichcrème 14,00 €

Bunter Tomatensalat,  
Büffelmozzarella, Pesto und Meersalz 12,50 €

Caesar Salad, Croûtons,  
getrocknete Tomate, Parmesan 10,50 €

Bunte Blattsalate, Traubenkern-  
Vinaigrette, gebratene Pilze,  
Feige (vegan) 9,00 €

### SUPPEN

Rinderkraftbrühe, Flädle,  
Gemüwestreifen 7,50 €

Tomatencreme, gerösteter  
Speck, Croûtons 7,50 €

Champignoncrèmesuppe,  
Kresse und Crème fraîche 7,50 €

Tomatensuppe mit Basilikum (vegan) 7,00 €

Waldpilzconsommé  
mit Gemüwestreifen (vegan) 9,00 €





## HAUPTGÄNGE/ ZWISCHENGERICHTE

Iberico Schweinerückensteak, 30,00 €  
Brin d'Amour, Berghonigjus,  
Grillgemüse, Kartoffelstampf

US Rinderfilet, Portweinjus, 39,00 €  
Ofengemüse, Kartoffelgratin

Gebrautes Zanderfilet, 26,00/16,00 €  
Steinpilzrisotto, Salbeibutter  
und Wildkräutersalat

Fjordlachs, Tagliatelle, 24,00/16,00 €  
Pistazie, Trauben und Limoncello

Thaicurry, asiatisches  
Gemüse, Jasminreis  
mit Hähnchenbrust 18,50/12,50 €  
mit Lachs 20,50/15,50 €  
mit Garnelen 23,50/17,50 €

Maispouardenbrust, Paprika, 24,00 €  
Gnocchi, Rosmarinjus

Gefüllte Paprika, Couscous 22,00 €  
Thymiansauce

## DESSERTS

Rote Grütze mit Vanilleeis 7,50 €

Crème brûlée, saisonales Sorbet 9,00 €

Tiramisu 9,00 €

Dreierlei Sorbet, Früchte (vegan) 8,00 €

