

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDBUFFET | MONTAG

FRÜHLINGSBUFFET



So köstlich, dass man sich ärgert satt zu werden.
Folgend ein kleiner Auszug aus unserem heutigen Angebot.

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

BÄRLAUCH CREMESUPPE

g

HAUPTSPEISEN

SCHWEINENACKEN UNTER EINER APFEL-HONIGKRUSTE AN BRATENSAUCE
MIT DAUPHIN KARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE

i,c,g

GEBRATENES LACHSFILET AN LIMETTENSOSSE MIT WILDREIS
UND SCHMORGURKEN

d,g

MEDITERRANE KARTOFFELPFANNE

g

NACHSPEISEN

MASCARPONE-HIMBEERQUARK

g



Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDBUFFET | DIENSTAG

FRÜHLINGSBUFFET



So köstlich, dass man sich ärgert satt zu werden.
Folgend ein kleiner Auszug aus unserem heutigen Angebot.

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

RINDERCONSOMEÉ MIT KRÄUTERFLÄDLE

a,c,g,i

HAUPTSPEISEN

MIT SPINAT GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN AN BALSAMICO SAUCE, GNOCCHI
UND SAUTIERTEN KIRSCHTOMATEN

c,g

PANIERTES KÖHLER FILET MIT REMOULADE UND RÖSTKARTOFFELN

a,c,d,g

ZUCCHINI GEFÜLLT MIT BULGUR UND GETROCKNETEN TOMATEN

g,i,j,h,f

NACHSPEISEN

GRIESSPUDDING MIT KIRSCHEN

a,g



Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDBUFFET | MITTWOCH

FRÜHLINGSBUFFET



So köstlich, dass man sich ärgert satt zu werden.
Folgend ein kleiner Auszug aus unserem heutigen Angebot.

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

SPARGELCREME SUPPE

g

HAUPTSPEISEN

HOLSTEINER TAFELSPITZ AN MEERRETTICHSAUCE, BOULLION KARTOFFELN
UND ROTEBEETE-FRISCHKÄSEGEMÜSE

g,i

GEBRATENER HERING MIT BUTTER UND ZWIEBELN
MIT SELLERIEKARTOFFELPÜREE UND MARKTGEMÜSE

a,d,g,i

GEFÜLLTER PFANNKUCHEN MIT MANGOLD UND SPARGEL
AN EINER TOMATENSUGO

a,c,g,i

NACHSPEISEN

HOLSTEINER ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOSSE

g



Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDBUFFET | DONNERSTAG

FRÜHLINGSBUFFET



So köstlich, dass man sich ärgert satt zu werden.
Folgend ein kleiner Auszug aus unserem heutigen Angebot.

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

ROTE LINSEN COCOS-SUPPE

i,h,g

HAUPTSPEISEN

SCHWEINEFILET IM GANZEN GEBRATEN
UND WIRSING-KARTOFFELTASCHEN

g

DORADEN FILET AN PILAW REIS UND MANDEL-BROKKOLI

a,d,g,h

SÜSSKARTOFFEL RÖSTI UNTER EINEM TOMATEN-ZUCCHINIGEMÜSE
GRATINIERT MIT FETA

a,c,g

NACHSPEISEN

MOUSSE AU CHOCOLAT

g



Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDBUFFET | FREITAG

FRÜHLINGSBUFFET



So köstlich, dass man sich ärgert satt zu werden.
Folgend ein kleiner Auszug aus unserem heutigen Angebot.

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

TOMATISIERTE FISCHSUPPE MIT WURZELGEMÜSE UND FISCH EINLAGE

d,i

HAUPTSPEISEN

RINDERGESCHNETZELTES VON DER HÜFTE MIT SPARGEL
UND RÖSTINCHEN

g

GEDÜNSTETER KABELJAU AN WEISSWEINSAUCE MIT FUSILLI
UND KOHLRABI

a,d,i

VEGETARISCHE TORTELLINI MIT TOMATENSAUCE

a,i

NACHSPEISEN

JOGHURT-WALBEEREN TRAUM MIT BAISER

g,c



Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDBUFFET | SAMSTAG

FRÜHLINGSBUFFET



So köstlich, dass man sich ärgert satt zu werden.
Folgend ein kleiner Auszug aus unserem heutigen Angebot.

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

PAPRIKACREMESUPPE MIT THYMIAN-CROUTONS

a,g,i

HAUPTSPEISEN

HÄHNCHENBRUST NATUR GEBRATEN, TAGLIATELLE
UND SAUTIERTER GRÜNER SPARGEL MIT ZUCKERSCHOTEN
UND KIRSCHTOMATEN

a,g

GEBRATENES ZANDERFILET AN SENFSCHAUM
MIT KARTOFFEL-SAUERKRAUTPUFFER

a,d,g,c,i

PENNE MIT ZUCCHINI AN PARMESANSAUCE

a,c,g

NACHSPEISEN

COCOS-MANGO-QUARK

g



Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

RESTAURANT OSTSEEBLICK

ABENDBUFFET | SONNTAG

FRÜHLINGSBUFFET



So köstlich, dass man sich ärgert satt zu werden.
Folgend ein kleiner Auszug aus unserem heutigen Angebot.

VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

SUPPE

FESTTAGSSUPPE
(RINDERCONSUMEÈ MIT NUDELN, GRIESSNOCKEN,
FLEISCHKLÖSCHEN UND WURZELGEMÜSE)

a,c,g,i

HAUPTSPEISEN

LAMMROLLBRATEN AN DEMIGLACE MIT SPECKBOHNEN
UND MACAIRE KARTOFFELN

g,i

SCHOLLENFILET MIT SPECK-ZWIEBEL STIPPE UND SALZKARTOFFELN

a,d,g

SPINAT-FETA STRUDEL

a,c,g

NACHSPEISEN

SOLERO-DESSERT

g



Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.