

Speisen im Saal

- **Theatervariation**

Rinderragout Burgunder Art mit glasierten Perlzwiebeln, gerösteten Champignons & Kräuterknöpfe

Dessert

Bratapfel, Mandeln & Joghurt heißes Bratapfelkompott mit karamellisierten Mandeln, Vanille, Zimt & geestem Joghurt

19,50 €

- **Theatervariation Vegetarisch**

Rauchiges Ratatouille mit Feta, Thymian & Kräuterpasta

Dessert

Bratapfel, Mandeln & Joghurt heißes Bratapfelkompott mit karamellisierten Mandeln, Vanille, Zimt & geestem Joghurt

19,50 €

- **Wintervariation**
(nur buchbar im Zeitraum 01.11. - 30.12.18)

Rücken vom Mecklenburger Kräuterschwein mit Backobst gefüllt, Apfel-Rotkraut Salat & Kräuterknöpfe

Dessert

Bratapfel, Mandeln & Joghurt heißes Bratapfelkompott mit karamellisierten Mandeln, Vanille, Zimt & geestem Joghurt

20,50 €



CATERING

In freundlicher Zusammenarbeit mit GREEN GLASSES CATERING **green glasses**