

Grünkohlessen im Schlosscafé

als Menü (annähernd Kohl und Pinkel "satt")

Hochzeitssuppe mit feinem Gemüse, Eierstich, Mettblättchen und Huhnfileisch

Oldenburger Grünkohl mit Kasseler, Bauch, zwei Kochwürste und zwei Pinkel, dazu Salzkartoffeln

DESSERT - Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person
37,50 € (inkl. gesetzl. MwSt.)

Vegetarische Alternative

„Tortellini al forno“- kleine gefüllte Nudeln in einer Parmesan-Sahnesauce mit frischem Babyspinat, Cherrytomaten und Champignons, dazu einen kleinen gemischten Salat mit Joghurtdressing

oder

Auberginenroulade in einer Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und Penne, dazu einen kleinen gemischten Salat mit Joghurtdressing

Preis pro Person
30,50 € (inkl. gesetzl. MwSt.)

Ausweichessen

Panierte Putenschnitzel mit Jägersauce, feiner Gemüsevariation wie Blumenkohl, Brokkoli und glasiertem Wurzelgemüse mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Preis pro Person
30,50 € (inkl. gesetzl. MwSt.)