

Domherren Art

Warme Speisen

- Klare Ochsenschwanzsuppe
- Gespickte Rehkeule in Burgundersoße
- Schweinemedallions mit Tomate oder Champignons gratiniert
- Geschnetzeltes von der Truthahnbrust mit grünen Pfeffer u. Aprikosen
 - Kleine Klöße, Reis-Mix, Kroketten, Kartoffelspäne
- Rahmchampignons, grüne Bohnen im Speckmantel, Karotten in Orangenglasur, Broccoli und Rosenkohl mit Semmelbutter
 - Mahi – Mahifilet in Sesamkruste

Kalte Speisen

- Räucherfischplatte u.a. mit Schrimps und Dressing, Heilbutt, Lachs, Forelle
 - Käseauswahl am Stück, zum selber schneiden
- Mozzarella mit Tomate, frischem Basilikum und Balsamico
 - Melonenschiffchen mit Schinken
- Rindercarpaccio mit Parmesan und geschrotetem Pfeffer
 - Kleine Schlachteplatte mit Meißner Spezialitäten
 - Verschiedene Antipasti
- Verschiedene Brotauswahl, Partybrötchen, Baguettestangen
 - Geflügelsalat mit Trauben und Ananas
- Chicorée und Feldsalat mit Mandarinen, Joghurt u. Mandelsplitter
 - Rohkostplatte mit Dressings, Olivenöl

Desserts

- Meissner Weincreme vom sächsischen Riesling
 - Hausgemachte Beerengrütze
 - Bunter Obstsalat mit Rumrosinen
- Panna cotta und creme brulee oder Tiramisu

