



Landgasthof Tarp ★★

Bahnhofstraße 1 D-24963 Tarp

Fon: +49 (0)4638 89230

Fax: +49 (0)4638 8110

Net: www.landgasthof-tarp.de

Mail: info@landgasthof-tarp.de

Bank: VR-Bank Flensburg-Schleswig

BLZ: 216 617 19

Konto: 100 307

IBAN: DE04 2166 1719 0000 1003 07

BIC: GENODEF1RSL

UST-ID: DE1346076112

Frau
Mustermann

00.00.00

21.05.2011

Unser Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,
vielen Dank für Ihre freundliche Anfrage. Ihrem Wunsche entsprechend möchten wir Ihnen nachfolgend einige Speisenangebote zur Zusammenstellung eines Menüs mit 2 oder 3 Gängen für ein gemeinsames Essen anbieten.

Entsprechend unseren Gepflogenheiten werden natürlich alle Menüteile satt und reichlich gereicht.

Auch wenn Sie ein Menü mit mehr als 3 Gängen planen, beraten wir Sie selbstverständlich gerne.

Suppen:

- | | | | |
|----|--|---|------|
| 1. | Spargelcremesuppe mit Spargel und Fleischklößchen | € | 2,40 |
| 2. | Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage | € | 2,00 |
| 3. | Schaumsuppe von Kaiserschoten mit Schinkenstreifen und Kräutercroutons | € | 2,40 |
| 4. | Pikante kalte Tomatensuppe mit Risopasta, Oliven und Knobi | € | 3,00 |
| 5. | Rahmsuppe von der Brunnenkresse mit Fleischklößchen | € | 2,60 |
| 6. | Bärlauchrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen und Sahnehaube | € | 2,70 |
| 7. | Gurkencremesuppe mit Rote-Beete-Würfeln | € | 2,10 |

Vorspeisen:

- | | | | |
|-----|---|---|------|
| 8. | Gefüllte Zucchini auf roter Kräutersoße mit Salbei | € | 3,70 |
| 9. | Rucola-Salat in Kern-Öl-Bohnen-Dressing mit gebratenem Schweinebauch | € | 4,10 |
| 10. | Honigmelone mit Mozzarella und Parmaschinken | € | 4,90 |
| 11. | Gefüllter Camembert mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und Traube-Orangen-Chutney | € | 4,90 |
| 12. | Tzatzikimuffin umlegt mit Feldsalat, Kirschtomaten, schwarzen Oliven mit Tzatziki | € | 5,80 |
| 13. | Kleine Sandwiches mit Hähnchenbrust und Käse an frischem Salat mit Kräuter dressing | € | 4,40 |
| 14. | Streifen von der Barbarieentenbrust an Chiccoreesalat mit Orangen-Senf-Dressing | € | 5,20 |

Hauptgänge:

15.	Braten vom Damhirsch, Wildrahmsoße, Preiselbeerbirne, Brokkoli, Bohnen mit Speckstippe, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln	€	12,70
16.	Spießbraten, Bratensoße, Blumenkohl, Champignons, Rotkohl, Potato Wedges	€	10,60
17.	Kalbsrückenbraten, Champignonrahmsoße, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Karotten, Salzkartoffeln und Herzoginkartoffeln	€	17,40
18.	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl, Klöße und lauwarmer Apfelkompott	€	11,40
19.	Steakpotpourri, Paprikasoße, holländische Soße, Spargel, Zuckerschoten, Champignons, Herzoginkartoffeln	€	14,10
20.	Schweine- und Rinderbraten, Bratensoße, Rotkohl, Prinzessbohnen, Erbsen und Karotten, Blumenkohl und Salzkartoffeln	€	9,30
21.	Schweinefilet im Ganzen mit Schinken-Champignon-Farce im Wirsingmantel auf geschmolzenen Tomaten mit Zucchini und Macairekartoffeln	€	14,90
22.	Medaillons vom Schweinefilet im Bärlauch-Nudel-Mantel, Holländische Soße, Brokkoli und Spargel	€	15,50
23.	Barbarie Entenbrust auf Baileys-Pinienkern-Jus mit Brokkoli und Dreikorn-Kartoffel-Medaillons	€	15,20
24.	Schlemmerschnitzel in Champignon-Rahmsoße mit Käse überbacken mit Paprika-Mais-Gemüse und Potatoe Wedges	€	11,60
25.	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und rote Beete	€	11,20
26.	Rinderrouladen, Bratenjus Rosenkohl, Rotkohl, Salzkartoffeln	€	9,20
27.	Zanderfilet auf Lauchbett mit Cherrytomaten, Zitronenbutter, Salzkartoffeln und knackigem Salatteller	€	13,30

Desserts:

28.	Baileys Tiramisu	€	2,80
29.	Präsidentencreme	€	2,90
30.	Obstsalat mit Sahne	€	2,70
31.	Bayrische Erdbeercreme mit Basilikum	€	2,60
32.	Waldbeerenterrine mit Vanillesoße	€	2,20
33.	Birnen-Vanille-Mousse auf Karamellosoße	€	2,50
34.	Ingwerparfait mit Rhabarkompott	€	3,20
35.	Aprikotierte Apfeltörtchen mit Portweinsabayon und Vanilleeis	€	3,30
36.	Ahorncreme mit Nüssen	€	2,50
37.	Eisbombe mit heißen Kirschen	€	2,90

Stellen Sie sich nach Ihren eigenen Vorstellungen ein Menü zusammen. Gerne können Sie einzelne Menüteile tauschen, ergänzen oder streichen. Sollten Sie andere Vorstellungen haben, wollen wir diese gerne mit Ihnen besprechen.

Wenn Sie Kuchen mitbringen wollen berechnen wir ein Tellergeld von EUR 1,--.

Das Mitbringen von Getränken ist leider nicht möglich.

Wir erwarten gerne Ihre Entscheidung.

Mit freundlichen Grüßen
Familie Tiedge