

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 9,50

November- Dezember

Knuspriger Gänsebraten an klassischer Sauce
mit Knödel und Rotkohl 19,95 Euro

Gemüsebeilage

Sommergemüse oder Leipziger Allerlei in brauner
Butter, Blattspinat in Rahm Portion 3,50 Euro

alle Desserts zu 4,90 Euro p.P.

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Dunkles oder Weißes Schokomousse, Tiramisu
Westerländer Rote Grütze mit Vanillesauce

Warme Desserts.....zu 7,80 Euro p.P.

Kirschcrepes Jubilee mit heißen Sauerkirschen
Apfelbeignets mit Zimtzucker und Vanillesauce

Internationale Käseauswahl

vom Holzbrett

mit französischem Stangenweissbrot 6,90 Euro

Preise für Lieferung frei Haus ab 30 Personen.

Bestecke und Geschirrverleih

1 Euro pro Gedeck (bei Selbstabholung)

Tessiner Grill

Partyservice an 7 Tagen in der Woche

Kalender 2017

Alle Sonderöffnungszeiten
an den Feiertagen
im Tessiner Grill in Mühlheim

Ostern.....2017

14. April Karfreitag geöffnet
15. April Ostersonntag abends
16. April Ostersonntag geöffnet
17. April Ostermontag geöffnet

01. Mai Montag geschlossen

14. Mai Sonntag Muttertag geöffnet
25. Mai Donnerstag Himmelfahrt geöffnet

04. Juni Pfingstsonntag geöffnet
05. Juni Pfingstmontag geöffnet

15. Juni Fronleichnam geöffnet

Di. 15. August 1. Schultag mittags geöffnet

Dienstag 03. Oktober geöffnet

Weihnachten 2016

Mittwoch: 06. Dezember geöffnet
Mittwoch: 13. Dezember geöffnet
Mittwoch: 20. Dezember geöffnet

24.12. Sonntag. Heiligabend geschlossen

25.12. Montag I Feiertag mittags geöffnet

26.12. Dienstag II Feiertag
mittags und abends geöffnet

Sylvester Sonntag 31.12.13 abends geöffnet

Neujahr: Montag den 01. 01. **2018**
abends geöffnet

Tessiner Grill Partyservice

Montags bis Sonntags

Kalt- Warme Buffets

Einfach selbst zusammenstellen oder einzelne Komponenten mit Ihren eigenen Ideen kombinieren
z. Bsp. Warme Hauptgänge vom Tessiner Grill
alles andere machen Sie in Eigenregie

Alle Suppen 0,2 l zu 2,95 Euro

Spargel-, Spinat- oder Tomatencremesüppchen
Lauch- Kartoffelsuppe, Graubündner Gerstensuppe,
Brokkolisuppe, Badisches Kartoffelsüppchen,
Markklösschensuppe, Käserahmsüppchen,
Flädlesuppe, Leberknödelsuppe, Minestrone,
Karotten- Ginrahmsuppe, Lauchcremesüppchen,

Goulaschsuppe oder Chili con Carne 0,5 l zu 8,80 Euro

Salatbuffet 3,90 Euro

Blattsalate der Saison, Feld-, Kopf-, Lollo Rosso,
Rucola, Chicorree, Endivien oder Eisbergsalat,
Kraut, Karotten, Gurkensalat, Tomatensalat, mit
Joghurtdressing

Vorspeisen / Cocktails.....

Krabbencocktail „Bornholm“ 9,90 Euro
Melonencocktail mit Parmaschinken 8,90 Euro
Scampicocktail „Royal Cliff“ 11,90 Euro

Vorspeisenteller (bereits fertig angerichtet)

eine Rose vom gebeizten Lachs an Senf- Dillsauce,
gefülltem Ei mit Scampis an Cocktailsauce
Netzmelonenschiffchen mit Parmaschinken,
französischem Weißbrot und Butter 12,70 Euro

Vorspeisen auf Platten angerichtet....

Hausgebeizter Norweger Lachs
mit Senf- Dillsauce und Weißbrot p. Portion 7,90 Euro

Melonenschiffchen mit rohem Schinken
garniert mit frischen Früchten p. Portion 4,90 Euro

Roastbeef „Prinz Philipp“
Rostbeef auf englische Art mit Sc. Remoulade 9,90

Medaillons vom pochierten Lachs „En Bellevue“
mit gefülltem Ei, Shrimps, Scampis u. Weißbrot 11,70

Vorspeisenpotpourri „Hotel Adlon“

(6 kalte Vorspeisen pro Portion)
Melone mit Parmaschinken, gefülltes Ei mit Scampis,
Rosen vom gebeizten Lachs, Camembert mit Oliven, ein
Schweinemedailon mit Lebermousse garniert,
gefüllter Artischockenboden mit Waldorfsalat
französischem Weißbrot und Butter zu 18,70 Euro

Warme Hauptgänge.....

6 Scampis vom Grill in Weißwein- Dillsauce
oder mit Olivenöl-Knobisauce
dazu Pilawreis oder Baguette 16,80 Euro

Wiener Zwiebelrostbraten 2 Stück Rumpsteaks an
Zwiebelsauce und frischen Spätzle 14,90 Euro

Klassiker passend zu jedem Anlass...

Saftiger Schweinenackenbraten,
Krustenbraten aus der Keule, Knusprige Schweins-
Grillhaxe immer mit Burgunderjus,
Hacksteaks mit Rahmsauce,
mit hausgemachten Kartoffelknödel
und frischem Apfelrotkohl
oder im Sommer
mit bayerischem Kartoffelsalat 9,50 Euro

Rinderbraten und Hirsch

Sauerbraten nach Art des Hauses
Burgunderrinderbraten Esterhazy
Wiener Rindersaftgoulasch oder
Hirschgoulasch „Wilhelm Tell“
Als Beilagen dazu: hausgemachte Spätzle,
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl 10,90 Euro

Osso Bucco mit Rosmarinkartoffeln 14,80 Euro
Hirschbraten an Burgundersauce, Preiselbeerbirne
Kartoffelknödeln und Rotkohl oder Spätzle 11,90 Euro

Geschnetzelte Leckereien...

Rinderwürfel Stroganoff mit Paprika 14,50 Euro
Putengeschnetzeltes mit Käsesauce 11,90 Euro
Rahmgeschnetzeltes Züricher Art 10,90 Euro
Putengeschnetzeltes Colonial mit Früchten Mango
Chutney, Mandeln an Curryrahm 13,90 Euro

Als Beilagen dazu:

Spätzle, kerniger Pilawreis, grüne Nudeln,
Pürree, Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln

3 Medaillons vom Schweinefilet...

an Champignon- Kräuterrahm, an Rahmsauce, Zwiebel-
Käse-Gorgonzola- oder Pfeffersauce 11,90 Euro
an Pfifferlingen in Ginsahne 14,70
an Steinpilzen in Whiskeyrahm 17,70
Als Beilagen dazu: Spätzle, Reis, Rosmarinkartoffeln

2 Panierte Schweineschnitzel

mit hausgemachtem Kartoffelgratin 12,70 Euro

Kalbsschnitzel „Saltimbocca Romana“

Kalbschnitzel natur mit Parmaschinken an
Marsalasaucen und grünen Nudeln 18,80 Euro