

## Speisekarte für das Kongressdinner am 27. Juli 2007

Als Vorspeise und Beilage werden sie auf den Tischen Rohkost – Gemüsestangen, Griebenschmalz, Kräuterquark und eine Landbrotauswahl – finden.

### Römer

Salmschnitte aus dem Eukalyptussud mit geschabter Meerrettichwurzel

Spanferkel im Ganzen aus dem Backofen

### Rheinische Germanen

Hähnchenkeule mit Winzertraubenkompott

Blutwurst – Steckrübenauflauf mit gestossenem Senf

### Kelten

Stew vom Lamm und Weißkohl

Maisgrießauflauf mit Muscheln

### Dessert

Brotpudding mit Dörrobst und Waldbeerengrütze