

Menü Leichte Art

Als Aperitif: Ein Gläschen Prosecco Geflügelterine mit Brocolistreifen frische Tomatensuppe mit Basilikum-Parmesansahne Seezungenröllchen in Safransauce mit Butterreis dazu ein kleiner Salat
Dessert: weiße Mousse au Chocolat
pro Person 23,00 Euro

Menü feine Art

Champignoncremsuppe Putengeschnitztes Indische Art mit Currysauce, Butterreis und Salatbuffet
Schweinelendchen mit Champignons, Sauce Bernaise und Broccoli Dessert: Mousse au Chocolat
pro Person 22,50 Euro

Menü Sommerabend

Advocado Sherry Suppe Riesengarnelen mit Thymian Buttersauce gefüllte Kalbsröllchen mit Basilikum Dessert: Rote Grütze mit Sahne
pro Person 25,50 Euro

Vegetarisches Menü

Gemüsesülze mit Kräuterschaum Artischockensuppe mit Kartoffelkroutons Pilzstrudel mit Tomatensauce und Broccoli Dessert: Erdbeeren in Balsamicosauce mit Vanilleeis pro Person 18,50 Euro

Standard Menü

Rindfleischsuppe Rinderbraten aus der Hüfte geschnitten Schweinebraten Gemüseplatte (Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Princesböhnchen Spargel) dazu Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten Dessert: gemischtes Eis mit Sahne
pro Person 21,50 Euro

Klassisches Menü

Hühnerbrühe mit Reiseinlage Blattsalat mit Knusperspeck
Rinderrouladen mit Pilzen und Broccoli dazu Spätzle oder Petersilienkartoffel Dessert: Apfel-Sahne-Creme mit Himbeeren
pro Person 21,50 Euro

Menü Alle Vier Nr. 1

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen Medaillons von Schweinefilet an Morchelrahmsauce dazu Spätzle und Broccoli Dessert: gemischtes Eis mit Sahne
pro Person 21,50 Euro

Nummer 2

Tomatencremsuppe mit Sahnehäubchen Poulardenbrust mit Gemüserisotto und Currysauce Dessert:
Birnenfächer an Schokoladensabayon
pro Person 19,50Euro

Nummer 3

Hühnerbrühe mit Reiseinlage Medaillons von Rinder- und Schweinefilet auf Champignoncremsauce
frisches Marktgemüse und Kroketten Dessert: heiße Schattenmorellen mit Vanilleeis
pro Person 29,50 Euro

Nummer 4

Windbeutel mit Paprikacrem Bohnensalat Nouvelle-Cuisin• grüne Spargelsuppe mit Kresse
Kalbsrouladen mit pikanter Füllung Ragout von Frühlingsgemüse und überbackenes Kartoffelpüree
Dessert: Zitronencreme
pro Person 26,50 Euro

Festliches Menü Nr.1

Pochiertes Lachsfilet auf Schmorgurkengemüse danach gefüllte Maispoulade mit pikanter
Pfifferlingssauce und Bandnudeln Dessert: lockere Zitronen-Quark-Creme mit Apfel-Wein-Kompott
pro Person 26,50 Euro

Nummer 2

Feiner Salat mit Nuss-Vinaigrette Lachsfilet im Blätterteig mit Wildreismischung und Weißweinsauce
dazu Broccoli Dessert: Schoko-Eiscreme auf Karamel-Orangen
pro Person 23,50 Euro

Nummer 3

Gedünsteter gefüllter Radiccio Schweinsroulade mit Kartoffelgnochi und rotem Sauerkraut
Dessert: Exotische Fruchtsülze mit Kokus Rum Creme
pro Person 19,50 Euro

Familienfest Menü

Geräucherte Forelle mit Meerrettichsahne Kräuterschaumsüppchen Saftiger Schweinerückenbraten
und würziges Rotweingulasch mit Leipziger Allerlei und Schmorkartoffeln Dessert Bayrische Creme
auf Himbeermark
pro Person 26,00 Euro

Gourmet Menü

klare Rinderconsome Zanderterrine mit Lachskern und Zitronenmajonaise an kleinem Salatbouquet
Rindrfilet aus dem Ofen mit Tomaten- Champignon Gemüse und Butter-Kartoffel-Nockerln mit Broccoli
und Sauce Hollandaise Dessert: Kir-Royal-Creme mit Beerencocktail
pro Person 28,50 Euro