

## 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 Rinderconsomme 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