

Menü 1

Gemischter Salatteller mit Brunnenkresse und Croutons

Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Maultasche und Käsespätzle

Griesschnitten mit Zimt und Zucker

31,50 €

Menü 2

Brätknödelsuppe mit Backerbsen

Schweinebraten mit Kartoffelklößen und Gemüse

Hausgemachte Beerengrütze mit Eis und Sahne

32,00 €

Menü 3

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Champignons und Croutons

Gefüllte Poulardenbrust auf dem Gemüsebeet, Rahmsauce, Spätzle und Kartoffelmus

Joghurt-Quarkcreme mit frischen Früchten und Sahne

34,00 €

Menü 4

Anti Pasti

Geschmorte Schweinebäckchen an Burgundersauce, Spätzle und Kartoffelknödel

Hausgemachtes Tiramisu

37,50 €

Menü 5

Krabbencocktail mit Brot

Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bernaise, Gemüse und Schupfnudeln

Mangosorbet mit frischen Früchten

44,50 €

Menü 6

Karotten-Süßkartoffel-Cremesuppe

Gemischte Blattsalate an Aceto-Balsamico-Dressing

Schweinelenndchen im Kräuterbrätmantel und Putenmedaillon, Champignonrahm,
Gemüse garnitur, Spätzle und Kroketten

Kürbiskernöl-Panna Cotta mit karamellisierten Kürbiskernen

42,00 €

Menü 7

Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade

Gemischte Blattsalate an Aceto-Balsamico-Dressing

Gefüllte Kalbsfleischtasche „Napolitanische Art“ mit Nudeln

Crepe Suzettes

42,50 €

Menü 8

Lachsvariationen

Gemischter Salatteller

Kalbsteak mit Kräuterkruste, Gemüsegarntur, Kartoffelgratin und Spätzle

Marmorierte Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

49,50 €

Menü 9

Kraftbrühe mit Pistazienklößen

Gemischter Salatteller

Barbarie-Entenbrust auf Lauch-Kokossauce mit Basmatireis

Amaretto-Parfait mit frischen Früchten und Sahne

43,00 €