

MENÜVORSCHLÄGE

-FEIERN-

MENÜ NR. 1

VORSPEISENPLATTE MIT EINGELEGTEM SCHAFSKÄSE,
SERRANOSCHINKEN, GARNELEN, MARINIERTEM GEMÜSE,
TOMATE/MOZZARELLA, OLIVEN, KNOBLAUCHCREME, BROT

FILET VOM DUROC-SCHWEIN, GEBRATENE KARTOFFELN,
JOHANNISBEER-SHERRY-SAUCE, GEMÜSE DER SAISON ODER
GEMISCHTER SALAT

VANILLEEIS MIT HIMBEEREN

PREIS: 38,80 €

MENÜ NR. 2

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE MIT PEPERONI UND OLIVEN

MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN MARINIERTER LAMMKEULE,
BOHNEN-TOMATEN-RATATOUILLE, ROSMARINKARTOFFELN

SAHNEJOGHURT MIT HONIG UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN

PREIS: 37,50 €

MENÜ NR. 3

WILDLACHS MIT SENF-DILL-CREME UND RÖSTI AUS ROHEN
KARTOFFELN

RINDERFILET, IM STÜCK GEBRATEN, PFEFFER-BRANDY-SAUCE,
GEMÜSE DER SAISON, KARTOFFELGRATIN

JOGHURT-ZITRONEN-MOUSSE MIT HIMBEERSAUCE

PREIS: 49,50 €

MENÜ NR. 4

FEIGENRAHMSUPPE MIT GRÜNEM PFEFFER

GESCHMORTE HIRSCHSCHULTER MIT WURZELN, ZWIEBELN
UND CHAMIGNONS, SPÄTZLE

SCHOKOLADENTARTE MIT JOHANNISBEERSAUCE UND
VANILLEEIS

PREIS: 35,20 €

MENÜ NR. 5

GEGRILLTE GARNELEN MIT KNOBLAUCHCREME AUF
RUCOLASALAT

ENTRECOTE, IM STÜCK GEBRATEN, REMOULADE,
BRATKARTOFFELN, KARTOFFELGRATIN, SAISONALES GEMÜSE

CREME CARAMEL MIT AMARETTOKIRSCHEN

PREIS: 42,50 €

MENÜ NR. 6

SUPPE NACH SAISON, Z.B. TOMATENSUPPE, KÜRBISSUPPE

MEDAILLONS VOM KALB, ENTENBRUST, RUMPSTEAK,
KARTOFFELPLÄTZCHEN, CAFE DE PARIS SAUCE, GEMÜSE DER
SAISON

PARFAIT MIT FRÜCHTEN

PREIS: 42,50 €