

MENÜVORSCHLÄGE

-FEIERN-

MENÜ NR. 1

FEIGENRAHMSUPPE MIT GRÜNEM PFEFFER

IM STÜCK GEBRATENES SCHWEINEFILET, CHAMPIGNON-SAHNE-
SAUCE,
SAISONALES GEMÜSE, BRATKARTOFFELN

VANILLE- UND SCHOKOLADENEIS MIT
AMARETTOKIRSCHEN

PREIS: 32,00 EURO

MENÜ NR. 2

VORSPEISENPLATTE MIT EINGELEGTEM SCHAFSKÄSE, SERRANO-
SCHINKEN, GARNELEN, MARINIERTEM GEMÜSE,
TOMATE/MOZZARELLA, OLIVEN, KNOBLAUCHCREME, BROT

GEBRATENE PERLUHNBURST AUF GESCHMORTEM GEMÜSE MIT
OLIVEN-TOMATENSAUCE, TOMATENREIS

SCHOKOLADENTARTE MIT JOHANNISBEERSAUCE

PREIS: 32,50 EURO

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 MOUSSE MIT HIMBEERSAUCE

PREIS: 46,00 EURO

MENÜ NR. 4

MÖHRENSUPPE MIT FRISCHEM INGWER UND GARNELEN

MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN MARINIERT LAMMKEULE,
BOHNEN-TOMATEN-RATATOUILLE, KARTOFFELGRATIN

SAHNEJOGHURT MIT HONIG UND
GERÖSTETEN WALNÜSSEN

PREIS: 32,00 EURO

MENÜ NR. 5

GEGRILLTE GARNELEN MIT KNOBLAUCHCREME AUF
RUCOLASALAT

IM STÜCK GEBRATENES SCHWEINEFILET, RUMPSTEAK VOM
GRILL, ENTENBRUSTFILETS AUS DEM BACKOFEN,
CHAMPIGNONS, SAHNE-SAUCE, SAISONALES GEMÜSE,
KARTOFFELPLÄTZCHEN, GEBRATENE KARTOFFELN

EIERLIKÖRPARFAIT MIT JOHANNISBEERSAUCE

PREIS: 38,50 EURO

WEIHNACHTLICHES MENÜ

CREPEROLLEN, MIT SCHAFSKÄSE UND GETROCKNETEN
TOMATEN GEFÜLLT

IM STÜCK GEBRATENES SCHWEINEFILET UND
ENTENBRUSTFILETS AUS DEM BACKOFEN,
PILZ-SAHNE-SAUCE, ROTKOHL, BROCCOLI UND
CHAMPIGNONS, SPÄTZLE UND KARTOFFELCREPES

CREME CARAMEL MIT AMARETTOKIRSCHEN

PREIS: 36,00 EURO

ALLE MENÜPREISE VERSTEHEN SICH INKL. 19 % MWST.