

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Flädlesuppe

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Hausgemachte Spätzle
Blattsalate der Saison

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

EUR 17,50

Menü 2

Kürbissuppe mit Curry

Gefüllte Putenbrustroulade auf Estragonrahmsauce
Frischer Mandelbroccoli
Butterreis

Panna Cotta auf zweierlei Fruchtsaucen

€ 19,00

Menü 3

Geflügelkraftbrühe mit Champignonklößchen

Schweinefilet, am Stück gebraten
Buntes Gemüse
Kartoffelkroketten
Hausgemachte Butterspätzle

Limonen-Joghurt-Crème mit Waldbeerenmark

€ 20,50

Menü 4

Kräuterrahmsüppchen

Gefüllte Maispoulardenbrust auf Sherrysauce

Frisches Gemüse

Kartoffelkrusteln

Grand-Marnier-Halbgefrorenes mit Früchten

€ 21,50

Menü 5

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit kleinen Maultaschen

Gebratene Kalbsschulter mit frischen Rahmchampignons

Buntes Gemüse

Hausgemachte Butterspätzle

Dreierlei Parfait mit drei verschiedenen Saucen

€ 23,00

Menü 6

Knackige Blattsalate in Walnussdressing mit gebratenen Steinchampignons

Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeerbirne

Apfelrotkohl

Hausgemachte Butterspätzle

Mousse von der Zartbitterschokolade mit Cassissahne und Beeren

€ 24,50

Menü 7

Perlhuhnkraftbrühe mit Pilzravioli

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenthymian-Butter
Tomaten-Zucchini-Gratin
Petersilienkartoffeln

Schokoladen-Orangenmousse mit einer Mandelhippe

24,50

Menü 8

Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen und Croutons

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste
Ratatouille
Rosmarinkartoffeln

Minzparfait auf Kahlwasauce

€ 32,00

Menü 9

Caesar-Salat

Tomatencremesuppe

Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce
Frischer Romanesco
Bunte Nudeln

Mohnauflauf mit Kirschragout und Vanilleeis

€ 35,00

Menü 10

Tomatenessenz „Harlekin“

Blattsalate in Walnussdressing mit gebratenen Steinchampignons

Rinderfilet, am Stück gebraten, mit Sauce Choron

Frisches Gemüse

Kartoffelkrusteln

Waldhonigmousse mit marinierten Kumquats

€ 36,50

Menü 11

Schafskäse im Zucchini mantel auf Rucolasalat

Seezungenfilets mit Krebsauce

Kräuterreis

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffer-Sauce

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

Parfait von dreierlei Schokolade mit Portweifeigen

€ 39,00

Menü 12

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

Klare Ochsenschwanzsuppe, mit Sherry verfeinert

Rosa gebratener Rehrücken mit Waldpilzen

Broccoliröschen mit Mandelbutter

Hausgemachte Schupfnudeln

Dessertvariation „ADLER“

€ 44,00