

Speisenauswahl für Familienfeiern



Suppen je nach Saison:

- Kürbiscremesuppe (September- Dezember)
- Pfifferling Cremesuppe (Juni – August)
- Maronencremesuppe (nur im Winter)
- Spargelcremesuppe (April – Juni)
- Fruchtige Tomatensuppe
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

- 7,00 €
- 8,50 €
- 7,00 €
- 7,00 €
- 9,00 €
- 7,50 €

Vorspeisen

- Wildkräutersalat mit gebratenem Zanderfilet oder gebratenen Pilzen mit Balsamico-Dressing
- Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig an Blattsalat mit Kräuterdressing und gerösteten Walnüssen
- Feldsalat mit Himbeerdressing und Croûtons (November – März)

- 17,00 €
- 16,00 €
- 14,00 €

Fleisch:

- Gebratene Maishähnchenbrust an Rosmarinsauce mit Ratatouille und Kräutergnocchi
- Roastbeef am Stück gebraten an Rotweinsauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelpüree
- Schweinefilet an Thymiansauce mit Bohnen im Speckmantel und Butterspätzle
- Rinderroulade in würziger Sauce mit Spitzkohl in Rahm und Semmelknödel
- Honig-Schinken Braten an Bratensauce mit Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten
- Hirschragout mit Preiselbeer Sauce, Apfel-Zimtrötkohl und Kartoffelklöße

- 26,00 €
- 32,00 €
- 27,00 €
- 26,00 €
- 25,50 €
- 26,00 €

Fisch:

- Gebratenes Zanderfilet dazu cremiges Sauerkraut, Petersilienkartoffeln und karamellierte Weintrauben
- Gebratenes Doraden Filet an Zitronensauce mit mediterranem Gemüse und Kräuter Risotto

- 27,00 €
- 25,50 €

Vegetarisch:

- Herzhaftes Süßkartoffelragout mit Karotten, Sellerie, Paprika, Tomaten und Zwiebeln
- Risotto mit Parmesan und Rucola
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat
- Kräuter-Tomatengnocchi

- 21,00 €
- 20,50 €
- 14,00 €
- 18,00 €

Dessert:

- Ofenschlupfer mit marinierten Kirschen und Vanillesauce
- Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Himbeersauce
- Panna Cotta mit Karamellsauce und frischen Früchten
- Crème Brûlée mit Orangen- Minzsalat
- Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Nüssen, Feigen-Senfsauce und Brotauswahl

- 8,00 €
- 7,50 €
- 7,00 €
- 7,50 €
- 14,00 €

