MENÜVORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Räucherlachs
Sahnemeerrettich | Baguette | Butter
10,50

Parmaschinken
Honigmelone
11,50

Hausgemachter Heringssalat
auf grünem Salat, | Baguette
8,50

Carpaccio vom Rinderfilet
Grana Padano | Knoblauchbaguette
14,50

WARME VORSPEISEN

Gebackene Tomate
gefüllt mit Gemüsereis
7,50

Champignons in Bierteig
mit Sauce Tartare
7,00

Lachsschnitte
auf Zitronen-Buttersauce
15,50

SUPPEN

Hochzeitssuppe
mit Einlage
5,50

Tomatensuppe
6,00

Kartoffelcremesuppe
mit Pfifferlingen oder Lachs
6,50

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Chesterstange
7,50

Steinpilzcremesuppe
8,50

MENÜVORSCHLÄGE

HAUPTGERICHTE

1. Rinder- und Schweinebraten
Champignons | gemischtes Gemüse | Salzkartoffeln | Kroketten
29,00

2. Rinderbraten und Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce
Champignons | gemischtes Gemüse | Kroketten | Salzkartoffeln
31,00

3. Rinder- und Schweinebraten vom Filet
Pfifferlingen | Champignons | gemischtes Gemüse | Salzkartoffeln | Kroketten
38,00

4. Kalbsrücken
mit Ragout Fin überbacken | gefüllte Spitzpaprika | Kartoffelrösti
34,00

5. Hähnchenbrustfilets vom Grill
gebackener Pfirsich | Currysauce | Reis
22,50

7. Hirsch – und Wildschweinbraten aus der Keule
Pfifferlinge | Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kroketten
29,50

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Früchten
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne | wahlweise mit heißen Kirschen oder Himbeeren
5,50

Rote Grütze
mit Vanilleeis oder Vanillesauce
4,50

Panna cotta
auf Fruchtpüree
5,50

Dessertteller
mit frischen Früchten
2 Kugeln Eis | Mousse Chocolate
8,50 | 10,50