

# MENÜVORSCHLÄGE

## KALTE VORSPEISEN

Räucherlachs  
Sahnemeerrettich | Baguette | Butter  
9,50

Parmaschinken  
Honigmelone  
8,50

hausgemachter Heringssalat  
auf grünem Salat, | Baguette  
7,50

Carpaccio vom Rinderfilet  
Grana Padano | Knoblauchbaguette  
12,50

## WARM VORSPEISEN

gebackene Tomate  
gefüllt mit Gemüsereis  
7,00

Champignons in Bierteig  
mit Sauce Tartare  
7,00

Lachsschnitte  
auf Zitronen-Buttersauce  
9,50

## SUPPEN

Hochzeitssuppe mit Einlage  
4,50

Tomatensuppe  
5,00

Kartoffelcremesuppe  
mit Pfifferlingen oder Lachs  
6,50

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Chesterstange  
6,50

Steinpilzcremesuppe  
8,50

# MENÜVORSCHLÄGE

## H A U P T G E R I C H T E

### Rinder- und Schweinebraten

Champignons | gemischtes Gemüse | Salzkartoffeln | Kroketten  
22,00

### Rinderbraten und Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce

Champignons | gemischtes Gemüse | Kroketten | Salzkartoffeln  
24,00

### Rinder- und Schweinebraten vom Filet

Pfifferlingen | Champignons | gemischtes Gemüse | Salzkartoffeln | Kroketten  
30,00

### Kalbsrücken

mit Ragout Fin überbacken | gefüllte Spitzpaprika | Kartoffelrösti  
28,00

### Hähnchenbrustfilets vom Grill

gebackener Pfirsich | Currysauce | Reis  
18,50

### Rotbarschfilet

auf Gemüsereis | Zitronen-Buttersauce  
18,00

### Hirsch – und Wildschweinbraten aus der Keule

Pfifferlinge | Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kroketten  
24,00

## D E S S E R T

### Vanilleeis mit heißen Früchten

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne | wahlweise mit heißen Kirschen oder Himbeeren  
4,90

### Rote Grütze

mit Vanilleeis oder Vanillesauce  
4,50

### Panna cotta

auf Fruchtpüree  
4,50

### Dessertteller

mit frischen Früchten

2 Kugeln Eis | Mousse Chocolate  
7,50 | 9,50