

MENÜVORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Räucherlachs
Sahnemeerrettich | Baguette | Butter
9,50

Parmaschinken
Honigmelone
8,50

Hausgemachter Heringsalat
auf grünem Salat, | Baguette
7,50

Carpaccio vom Rinderfilet
Grana Padano | Knoblauchbaguette
12,50

WARME VORSPEISEN

Gebackene Tomate
gefüllt mit Gemüsereis
7,00

Champignons in Biertelg
mit Sauce Tartare
7,00

Lachsschnitte
auf Zitronen-Buttersauce
9,50

SUPPEN

Hochzeitsuppe
mit Einlage
4,50

Tomatensuppe
5,00

Kartoffelcremesuppe
mit Pfifferlingen oder Lachs
6,50

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Chesterstange
6,50

Steinpilzcremesuppe
8,50

MENÜVORSCHLÄGE

HAUPTGERICHTE

1. Rinder- und Schweinebraten

Champignons | gemischtes Gemüse | Salzkartoffeln | Kroketten
24,00

2. Rinderbraten und Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce

Champignons | gemischtes Gemüse | Kroketten | Salzkartoffeln
26,00

3. Rinder- und Schweinebraten vom Filet

Pfifferlingen | Champignons | gemischtes Gemüse | Salzkartoffeln | Kroketten
32,00

4. Kalbsrücken

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

5. Hähnchenbrustfilets vom Grill

gebackener Pfirsich | Currysauce | Reis
19,50

6. Rotbarschfilet

auf Gemüsereis | Zitronen-Buttersauce
19,50

7. Hirsch – und Wildschweinbraten aus der Keule

Pfifferlinge | Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kroketten
25,00

DESSERT

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 Fruchtpuree
4,50

Dessertteller

mit frischen Früchten
2 Kugeln Eis | Mousse Chocolate
7,50 | 9,50