

# 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

## WARME VORSPEISEN

gebackene Tomate  
gefüllt mit Gemüseries  
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

## HAUPTGERICHTE

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

## 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 Frucht пюре  
4,50

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