MENÜVORSCHLÄGE

Gerne könnt ihr euch selbst ein Menü zusammenstellen aus:
2x Suppe, 3x Hauptgang und 1x Dessert

Gedeck à 4,5 pro Person

SUPPEN

Gurkenkaltschale mit Dill **6,5**
Kalte Kartoffelsuppe mit Sauerrahm **6,5**
Rindsbouillon mit Einlage nach Wahl **6,0**
Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Brotchips **6,5**
Rieslingsuppe mit Schwarzbrot-Croutons **6,5**
Wildkräutersuppe mit Knoblauch-Croutons **6,5**
Cremesuppe nach Wahl **6,5**

****

HAUPTGÄNGE

Bratl in der Rein mit Erdäpfeln, Mehlknödel, Semmelknödel und warmem Krautsalat **15,5**
Huftsteak oder Roastbeef vom Rind mit Ratatouille, Leinölerdäpfel und Kräuterbutter **23,5**
Rinderfilet am Stück gebraten mit grüner Pfefferkornsauce, Selleriecreme, Kartoffelgratin und sautierten Speck-Bohnen **28,0**
Gebratene Maishendlbrust mit jungem Spinat, Tagliatelle und Senfrahmsauce **19,0**
Schweinsfilet am Stück gebraten auf cremigem Erdäpfel-Macadamia-Nuss-Mousseline, mediterranes Ofengemüse & Pilzsauce **20,0**
Hendlfilet im Bierteig gebacken - gefüllt mit Blattspinat, Speck und Schafskäse mit Petersilien-Erdäpfeln **18,0**
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffel und Reis, Preiselbeeren & Zitrone **16,0**
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter, Safran-Risotto und Brokkoli **18,0**
Gebratenes Lachssteak mit Gemüse, Safran-Erdäpfelpüree und Zitronen-Buttersauce **19,0**
Rotes Thai-Curry mit Basmatireis, Sakura-Kresse und Linsenchips **15,0**
Gemüsestrudel mit sautiertem Jungspinat und Gorgonzolasauce **13,0**
Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, mariniertem Rucola und Parmesan **15,0**

****

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Aprikosensauce und Joghurt-Eis **11,0**
Panna Cotta mit Früchtesauce und Streusel **9,0**
Nougatknödel mit Butterbrösel und Erdbeersauce **9,0**
Pralinenparfait mit Kardamom- Erdbeersalat **11,0**

FÜR GENUSS & GESELLSCHAFT