

Speisenvorschläge für Feierlichkeiten



Speisen-Kreationen einmal anders. . . .

Worauf haben Sie Appetit?

Vorspeisen

3 Garnelen an Blattspinat und Avocado-Dip

10,80

Gebeizter Fjord-Lachs an Kartoffelplätzchen mit Gurken-Creme-fraiche und Salat

10,40

Poulardenbrust mit Paprikaremoulade und Spitzkohlsalat

10,20

*Bunte Blattsalate mit Fenchelsalami, Ziegenkäse
und Maracuja-Senf-Vinaigrette*

8,20

Suppen

Blumenkohl-Curry-Creme mit Mandel-Gremolata

6,20

Kartoffel-Creme-Suppe mit Speck und Pesto

6,20

Gelbe Linsen-Tomatensuppe mit Kräuteröl

6,80

Pilz-Cremesuppe mit Croutons

6,80

Karotten-Kokos-Creme-Suppe mit Mango

6,20

Klare Geflügelkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse

6,80

Geschmorte Gerichte

Schweinebäckchen mit Rosmarinsauce

18,40

Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce

20,20

Kalbstafelspitz mit Salbeisauce und Pilzen

20,70

Spanferkel-Nacken mit Landbiersauce

19,20

Lammkeule in Tomaten-Chili-Sud

21,70

. . . hierzu wählen Sie bitte aus:

*Kräuterknöpfe, hausgemachte Spätzle, geröstete Kartoffeln, Serviettenknödel,
Kartoffelgnocchi, Polenta*

*Wirsinggemüse, Broccoli, Möhrengemüse, Bohnen, Paprika-Linsen-Gemüse, Spitzkohlsalat,
Blumenkohl, Rahmkohlrabi*

Hauptspeisen

*Entenbrust – rosa – auf Himbeer-Dijon-Sauce,
dazu reichen wir Kartoffelgnocchi und Broccoli*
21,60

Schweinefilet an Pilz-Gemüse-Sauce, Kräuterknöpfe und Saisonsalat
20,20

Poulardenbrust mit Mango-Erdnuss-Sauce, Kräuterknöpfe und buntem Salat
19,60

*Tournedos vom Rinderfilet auf Pfeffersauce,
mit Keniabohnen, Bundmöhren und Kartoffelgratin*
25,60

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Wurzelstampf, Weißwein-Senfsauce und buntem Salat*
20,80

Lachsfilet mit Wasabi-Brot-Kruste, an Tomatensugo und Pasta-Erbсен-Risotto
19,80

Dessert

Pumpnickel-Creme mit Rumkirschen
7,00

Mousse au Chocolat mit Himbeermark
7,00

Erdbeeren-Sauerrahmmouse mit Schoko-Knusper und Früchten
7,20

Passionsfruchttart mit Schoko Parfait und Früchten
7,20

Himbeeren-Mousse mit Orangenhippe und Mandelschaum
7,20