

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

9,60

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

7,80

Suppen

Blumenkohl-Curry-Creme mit Mandel-Gremolata

5,80

Kartoffel-Creme-Suppe mit Speck und Pesto

5,80

Gelbe Linsen-Tomatensuppe mit Kräuteröl

5,80

Pilz-Cremesuppe mit Croutons

6,80

Karotten-Kokos-Creme-Suppe mit Mango

5,80

Klare Geflügelkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse

6,80

Geschmorte Gerichte

Schweinebäckchen mit Rosmarinsauce

17,80

Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce

19,20

Kalbstafelspitz mit Salbeisauce und Pilzen

19,70

Spanferkel-Nacken mit Landbiersauce

18,20

Lammkeule in Tomaten-Chili-Sud

20,70

. . . 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
18,70

Poulardenbrust mit Mango-Erdnuss-Sauce, Kräuterknöpfe und buntem Salat
18,60

*Tournedos vom Rinderfilet auf Pfeffersauce,
mit Keniabohnen, Bundmöhren und Kartoffelgratin*
24,60

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Wurzelstampf, Weißwein-Senfsauce und buntem Salat*
19,70

Lachsfilet mit Wasabi-Brot-Kruste, an Tomatensugo und Pasta-Erbсен-Risotto
17,40

Dessert

Pumpnickel-Creme mit Rumkirschen
6,40

Mousse au Chocolat mit Himbeermark
6,80

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

Passionsfruchttarte mit Schoko Parfait und Früchten
7,20

Himbeeren-Joghurt-Creme mit Orangenhippe und Mandelschaum
6,80