

Menüvorschlag I

Lachstatar an Salatbouquet
mit schwarzen Walnüssen, Baguette
(6,80 €)

~ ~ ~

Duett der Orangen & Karotte
mit Chips von der Süßkartoffel
(3,80 €)

~ ~ ~

Schweinefilettasche,
mit Champignons, Lauch & Tomate gefüllt
dazu Geschmortes von Tomaten & Lauch,
Rotweinsauce,
Gratinkartoffeln und Röstkartoffeln
(13,50 €)

~ ~ ~

Gefüllte Crêpes
mit Zitronencreme
(4,30 €)

Preis pro Person komplett:	28,40 €
Preis pro Person ohne Lachstatar:	21,60 €

Menüvorschlag II

Vitello tonato
zarte Kalbfleischscheiben
mit feiner Zitronen Thunfischsauce,
schwarze Walnüsse, Baguette
(7,80 €)

~ ~ ~

Kräutercremesuppe
mit Lachsstreifen
(3,90 €)

~ ~ ~

Schweineröllchen pikant gefüllt
auf geschmorten Champignons
dazu eine Madeirasauce
Schupfnudeln und Röstkartoffeln
(11,40 €)

~ ~ ~

Weinschaum im tiefen Teller
mit karamelisierten Apfelspalten
(4,80 €)

Preis pro Person komplett: 27,90 €
Preis pro Person ohne Vitello tonato: 20,10 €

Menüvorschlag III

Frischkäseterrine
an Salatbouquet
mit schwarzen Walnüssen, Baguette
(5,20 €)

~ ~ ~

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry
(3,90 €)

~ ~ ~

Im Ofen gebratene Kalbsschulter
auf Steinpilzsahne
dazu buntes Gemüseschiff
und Schupfnudeln
(15,90 €)

~ ~ ~

Apfeltarte
mit Calvadosauce
(4,30 €)

Preis pro Person komplett:	29,30 €
Preis pro Person ohne Frischkäseterrine:	24,10 €

Menüvorschlag V

„Hochzeitssuppe“
(3,80 €)

~ ~ ~

Zwiebelfleisch mit Zwiebelsauce
und Salatauswahl
(4,80 €)

~ ~ ~

Schweinerolle gefüllt mit Lauch und Fetakäse
dazu eine Käse Lauchsauce,
Poulardenbrust natur gebraten dazu eine Weißweinrahmsauce,
Spießbraten dazu eine Champignonrahmsauce,
bunte Gemüsevariation bestehend aus:
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen & Möhren,
geschmorten Champignons, Speckböhnchen,
Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin
(11,20 €)

~ ~ ~

Herrencreme, Zitronencreme,
Vanilleeis mit Obstcocktail & heiße Kirschen
(3,90 €)

Preis pro Person komplett: 23,70 €

Preis pro Person ohne Zwiebelfleisch: 19,90 €

Kinder 3 – 13 Jahre, pro Jahr: 1,20 €