

Rustikale Menüs in 3 Gängen

Menü I

Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst

* * *

Roastbeef aus dem Ofen
mit Bratkartoffeln und Sc. Remoulade

* * *

Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 22,50 pro Person

Menü II

Bunter Salat mit Speck und Croutons

* * *

Ragout vom Damwild
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Waldpilzen

* * *

Gemischtes Eis mit frischen Früchten

€ 18,50 pro Person

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Flädle

* * *

Schweinelendchen im Ganzen gebraten
mit Marktgemüsen, Kartoffelgratin und Sc. Bernaise

* * *

Schokoladeneis mit lauwarmen Zwetschgen

€ 19,50 pro Person

Menü IV

Tafelspitzsülze mit Kräutercreme und Salatbouquet

* * *

Hirschkeulenbraten mit Rahmwirsing
und Schupfnudeln

* * *

Nussküchlein mit Walnusseis

€ 22,50 pro Person

Menü V

Tomatenkraftbrühe mit Kräuterklößchen

* * *

Geschmorte Entenkeule
mit Pflaumensauce und Herzoginkartoffeln

* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 19,50 pro Person

Menü VI

Lachstorte an kleinem Salatbouquet

* * *

Kräftiger Rinderbraten in Spätburgunder geschmort
mit Gartenbohnen und Petersilienkartoffeln

* * *

Weißes und braunes Schokoladenmousse
mit Vanilleschaum

€ 23,50 pro Person

Menü VII

Kürbiscrèmesuppe mit gebackenen Mandeln

* * *

Schweinerücken unter der Senfkruste
mit Marktgemüsen und Kräuterspätzle

* * *

Vanilleeis mit Schokoladensauce

€ 18,50 pro Person

Menü VIII

Kartoffel-Selleriesuppe mit Rauchendchen

* * *

Schnitzel Wiener Art mit lauwarmem Kartoffelsalat

* * *

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

€ 18,50 pro Person