

Menüvorschläge (im Haus) ***alle Menüs werden mit Nachreichte serviert***

Menü 1- pro Person 23,40 €

scharfe Apfelsuppe mit Baguette Brot
gemischtes Gulasch mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Nudeln
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menü 2 - pro Person 25,40 €

Salatteller mit American Dressing und Baguette Brot
„Schnitzelpfanne“ Schweine- und Hähnchenschnitzel verschieden paniert,
Bratkartoffeln, frische Champignons, Jäger- und Zigeunersauce,
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
Himbeertraum

Menü 3 - pro Person 26,40 €

Rinderkraftbrühe mit Baguette Brot
Rinderrouladen, Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Hähnchenbrust,
Bratensauce, frische Champignons, Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln und Kroketten, Salatteller mit Sylter Dressing
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Menü 4 - pro Person 37,70 €

Bunter Antipasti Teller mit Baguette Brot
„Grillteller“ Dreierlei Steaks vom Rind, Schwein und Pute,
Pfefferrahmsauce, Grilltomate, Kräuterbutter, Bratkartoffeln,
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Vanilleeis im Knuspermantel mit Altländer Bratkartoffeln

vegetarisch (Tellergerichte)

Nudelauflauf mit mediterranem Ofengemüse und Salatteller 9,80 €

gekräutertes Omelett mit Gemüse der Saison gefüllt,
Sauerrahm, kleiner Salatteller und Baguette 10,80 €

Menüvorschläge nach Saison

Spargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter

-mit geräuchertem Schinken	21,50 €
-mit Rührei und Krabben	23,80 €
-mit Lachsschnitte	23,80 €
-mit Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	23,80 €

Die Spargelpreise richten sich nach den aktuellen Saisonpreisen.

Grünkohl nach Art des Hauses

mit Kasseler, Kohlwurst und Kasseler Bauch, Süßkartoffeln und Salzkartoffeln, Senf 15,80 €

Hirschkalbs- und Wildschweinkeule

mit Rotkohl und Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten, gefüllte Preiselbeerfrucht 21,80 €

„Ente gut – Alles gut“

½ Ente mit Rotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln, Entensauce, Preiselbeerfrucht 22,80 €

Gänsebrust und Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Beifußsauce, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße, gef. Preiselbeerfrucht 26,80 €

Herbst/Winter Menü – pro Person 31,80 €

Kürbiscremesuppe mit Baguette Brot

Hirschkalbskeule und Wildschweinkeule, Rotweinsauce, Rotkohl und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten, gefüllte Preiselbeerfrucht

Vanilleeis und Mousse au chocolat mit frischem Obst umlegt