

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

Menü 1- pro Person 29,50 €

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

Menü 2 - pro Person 31,60 €

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 36,50 €

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

Menü 4 - pro Person 42,20 €

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

Menüvorschläge nach Saison

Die Spargelpreise richten sich nach den aktuellen Saisonpreisen.

Spargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter

-mit geräuchertem Schinken	25,50 €
-mit Röhrei und Krabben	27,80 €
-mit Lachsschnitte	27,80 €
-mit Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	27,80 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	6,50 €

Grünkohl nach Art des Hauses mit Kasseler, Kohlwurst und Kasseler Bauch, Süßkartoffeln und Salzkartoffeln, Senf	17,80 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	4,80 €
Rinderkraftbrühe mit Baguette Brot	5,80 €
Hirschkalbs- und Wildschweinkeule mit Rotkohl und Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten, gefüllte Preiselbeerfrucht	24,80 €
Zitronencreme	4,00 €
Karotten-Apfel-Ingwersuppe mit Baguette Brot	5,50 €
„Ente gut – Alles gut“ ½ Ente mit Rotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln, Entensauce, Preiselbeerfrucht	25,80 €
Himbeertraum	4,50 €
Gänsebrust und Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Beifußsauce, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße, gef. Preiselbeerfrucht	28,80 €
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	6,20 €

Herbst/Winter Menü – pro Person 38,50 €

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

Sprechen Sie uns an für vegetarische oder vegane Alternativen.