

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

Menü 1- pro Person 33,50 €

scharfe Apfelsuppe mit Baguette Brot
gemischtes Gulasch mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Nudeln
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Menü 2 - pro Person 35,70 €

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 42,00 €

Rinderkraftbrühe mit Baguette Brot
Rinderrouladen, Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Hähnchenbrust,
Bratensauce, frische Champignons, Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln und Kroketten, Salatteller mit Joghurt Dressing
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren

Menü 4 - pro Person 47,10 €

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	29,50 €
-Puten- oder Schweineschnitzel	32,00 €
-mit Rührei und Krabben	32,00 €
-mit Lachsschnitte	32,00 €
-mit Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	32,00 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	7,30 €

Grünkohl nach Art des Hauses mit Kasseler, Kohlwurst und Kasseler Bauch, Süßkartoffeln und Salzkartoffeln, Senf	23,80 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	5,80 €
Rinderkraftbrühe mit Baguette Brot	6,50 €
Hirschragout mit Rotkohl und Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten, gefüllte Preiselbeerfrucht	28,80 €
Zitronencreme	4,50 €
Karotten-Apfel-Ingwersuppe mit Baguette Brot	5,50 €
„Ente gut – Alles gut“ ½ Ente mit Rotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln, Orangensauce, Preiselbeerfrucht	29,80 €
Mascarponecreme mit Apfelkompott	5,80 €
Gänsebrust und Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Beifußsauce, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße, gef. Preiselbeerfrucht	32,00 €
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	6,90 €

Herbst/Winter Menü – pro Person 42,80 €

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

Sprechen Sie uns an für vegetarische oder vegane Alternativen.