

Auszug aus der Speisekarte

Aperitif

Glas Sekt mit Holunderblütensaft oder Kräutersud

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle
Cremesuppe von der Pastinake
Lauchcremesuppe
Kürbiscremesuppe

Vorspeisen

Eine Wachtel entbeint an Blattsalaten mit Banjulsdressing

Jakobsmuscheln auf feinen Nudeln mit Safranlauchsauce

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Trüffelöl

Fischgerichte

Frische Forelle Müllerin Art

Zanderfilet an Pommery-Senfsauce

Kabeljaurückenfilet mit Olivenkruste und Tomatensauce

Seeteufelmedaillon mit Knoblauchbutter

Hauptgerichte

Geräucherte Mettwurst mit Dicken Bohnen und Speckkartoffeln

Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Wirsing und Salzkartoffeln

Schweinemedallions an Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzle
Salatteller

Perlhuhnbrüstchen an Calvadosrahmsauce
Marktgemüse
Kartoffelkrusteln

Wildragout aus der Keule
Preiselbeeren, Apfelmus
Kroketten

Angus Rumpsteak mit Pfeffersauce
Bohnen und Pommes Macaire

Entenbrust an Estragonsauce
Marktgemüse
Pfeffernudeln

Dessert

Zwetschgen – Sorbet

Kakao – Sorbet mit geschmorter Birne

Milchschnitte mit Kaffee – Eis

Pflaumeneis mit warmer Zimtsauce

Parfait von Amarenakirschen
und Kaffeeschaum

Gerupfter Pfannkuchen mit Vanilleeis

Kalte Gerichte

Mittlerer Salatteller mit Brot und Butter

Krustenbrot mit Leber und Blutwurst belegt

Auszug für ein Menü auf Vorbestellung

Jakobsmuscheln auf Gemüse–Nage

*

Wolfsbarschfilet mit Sauce beurre blanc
auf Blattspinat und Nudeln

*

Glattbutt auf Macadamianuss - Bechamel
Currysauce und Curry-Eis

*

Sorbet von Schwarzer Johannisbeere

*

Lammrückenfilet mit Oliven –Tomaten -
Bärlauch Kruste
Spitzkohl und Pommes Macaire

*

Gebrannte Creme mit Kaffee – Eis
und Erdbeeren