



Menü 1

Mediterrane Köstlichkeiten

(Antipasti: gebratene Zucchini, Paprika, Fenchel, Champignons, Aubergine, Schafskäse mit Kräutern, gefüllte Peperoni, Tomaten mit Mozzarella)

Cremesüppchen von Karotte und Paprika

winterliche Salatauswahl

Tilapiafilet unter der Pinienkernparmesankruste

Variationen vom Schweineschnitzel

Gänsebrust in Orangensauce

Rotkraut, Kastanien, Pommes von der Süßkartoffel,

Knödel, Nudeln und Rösti

Schokoladenbrunnen, Früchteplatte, Eiskreation,

Amarenakirschtiramisu

€ (ohne Vorspeise 26.-) 32.-



Menü 2

Waldpilzcremesüppchen

Feldsalat mit Speck und Croûtons vom Büffet

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Hummerbuttersauce

Cordon Bleu vom Schweineschnitzel

Hirschrücken am Stück gebraten
mit Pfifferlingen
Gemüse, Reis, Schupfnudeln
Spätzle und Pommes frites

Weißes Nougateis , Mousse mit Schokolade und
Kastanien, Vanille Panna Cotta, Glühweinpflaumen

€ 28.-



Menü 3

Cremesüppchen vom Hokaidokürbis

winterliche Salatauswahl mit Krabbencocktail und
Lachspralinen

Wolfsbarschfilet in Feigensenfsauce

Hühnerbrüstchen
in Currysauce und Früchte

Wildschweinragout mit Pfifferlingen

Kleine Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter

Rosenkohl, Pommes frites,
Knödel, Reis und Kartoffelgratin

Zweierlei Sorbet, heiße Kirschen,
Orangen-Creme- Brûlée

€ 30.--



Menü 4

Gratinierte Jakobsmuscheln und Garnelen
Orangen-Basilikumlachs, Schafskäse mit Kräutern,
Gefüllte Tomaten und Champignons, gebratene Austernpilze

Kokos- Chilisuppe

winterliche Salatauswahl

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, Pestoschaum
Variationen vom Schweineschnitzel
Kalbsrücken am Stück unter der Nusskruste
Lammbraten in Estragonknoblauch
Broccoli mit Mandeln, Speckbohnen, Erbsen und Karotten
Kartoffelwischer, Wildreis, Knöpfe, Zapfenkroketten

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Zimteis mit heißen Pflaumen, Tiramisu
und Vanille Panna Cotta

€ 45.--(ohne Jakobsmuschel € 42.--)



Menü 5

Gebratene Gänseleber auf Apfelscheiben,
Parmaschimken mit Melone,
Lachspralinen, geräucherte Ganelen,
Spanische Salamischinkentäschchen
mit Kastanien und Kürbis gefüllt

Feldsalat, Kräutersalat mit Speck und Croûtons

Felchenfilet mit Siebenpfeffersauce,
Putenschnitzel mit Ziegenkäse gratiniert
Wildschweinrücken mit Dornfeldersauce und Kastanien
Rinderroulade klassisch gefüllt
Fenchel, Rosenkohl, Wirsing und Rotkohl
Karotten-Kürbisrösti, grüne Nudeln, Pommes rustico,
Kartoffelgratin

Gebratene Ananas mit Zimt, dunkles Schokoladeneis,
Mousse von Mohn und weißer Schokolade, Creme brûlée

€ 41.--



Menü 1

Lachsvorspeisen
Räucherlachsconfekt, Räucherlachspralinen,
Lachs gebeizt mit Zimt und Haselnüssen

winterliche Salatauswahl

Rumpsteak mit rosa Pfeffersauce und
Kartoffelbällchen

€ 19,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Hummerbuttersauce, Reis

€ 18,90

Rehrücken in Preiselbeerjus, Pfifferlinge
Kastanien und Spätzle

€ 26,50

Mousse von Schokolade und Kastanien
mit heißen Pflaumen und Mangosorbet
Dessert und Vorspeise

€ 15.-



Menü 2

Variationen von Antipasti (gebratenes Gemüse, gefüllte Champignons, Schafkäse, Paprini, Oliven)
auf kleinen Platten serviert, so dass jeder sich nehmen kann

Kräutersalat mit Parmesan und Pinienkernen

Seesaibling auf der Haut gebraten an Feigensenfsauce, grüne Nudeln

€ 18,50

Cordon Bleu vom Schweineschnitzel mit Pommes frites

€ 14,50

Wildschweinragout mit auserlesenen Pfifferlingen, Spätzle

€ 15,60

Warmes Schokoladentörtchen mit weichem Kern
und Vanilleeis

Dessert und Vorspeise

€ 13,50



Menü 3

Cappuccino vom Hokaido- Kürbis(Suppe)

Feldsalat mit Speck, Croûtons
und Champignons

Kalbsrückensteak mit Spitzmorcheln, Karotten- Kürbisrösti

€ 26,50

Variation von Edelfischen
Lachs, Zander und Garnele an Kräutertunke Nudeln

€ 20,50

Wildschweinmedaillons, Pfifferlinge, Pflaumen und Spätzle

€ 20,30

Creme brûlée mit Tiramisueis und Früchten Vorspeise und
Dessert

€ 11.--