

Unsere Menü-Vorschläge

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella "Olivenöl-Balsamico"

Knackige Salate der Saison mit saftigem Putenbrustfilet

Milder norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Bunter Vorspeisenteller "B 459"

Fischgerichte

Nordsee-Scholle in Speckzwiebelbutter gebraten mit Dillkartoffeln und Blattsalat

"Red Snapper" mit Crevettenkräuterbutter gebraten, Butterkartoffeln und Salat

Zanderfilet in Weißwein gedünstet mit Dillrahmsauce, Shrimps, Spargel, Broccoli, Champignonreis und Blattsalaten

Pochierter Fjordlachs mit Senf-Dill-Sauce, Basmatireis und Mandelbroccoli

Forellen (Zubereitung und Beilagen nach Absprache)

Hauptgänge

Rinderbraten "Burgund", Klöße und Saisongemüse oder Salat nach Wahl

Gefüllte Putenbrust mit Backpflaumen oder Spinatkäsecrème (nach Wahl), Rahmsauce, Butterreis und Broccoli (oder Salat nach Wahl)

Schweinerückensteak, Kartoffeltaler, Buttergemüse oder Salat (nach Wahl)

Schweinefilets mit Pfifferlingsrahm/Calvadosrahm, Kroketten und Salat-Teller

Wildgerichte (Saisonbedingt)



Gerne nehmen wir Ihre telefonische Bestellung entgegen

Telefon: 06074/98461

Selbstverständlich berücksichtigen wir bei der Auswahl der Speisen Ihre persönlichen Wünsche!

Hirschgulasch "Wild-Dieb-Art", Semmelknödel und Salat

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce, Preiselbeer-Birne, hausgemachten Spätzle und Rotkohl

Geschnetzelte Rehkeule mit Pfifferlingen, hausgemachten Stätzle und Speckrosenkohl

Desserts / Nachspeisen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ge-eister Obstsalat mit Maraschino-Likör

Topfenpallatschinken

Mousse au chocolat mit Früchten garniert

Weinschaumcrème "Grand Marnier"

Geb. Camembert, frittierte Petersilie und Preiselbeeren

Kl. Käseteller