

Menü 1

Vorspeise

Broccolicremesuppe mit Croutons

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Rumpsteak,
Mini-Cordon-bleu, Champignonrahmsauce,
Madagaskarsauce, Salat der Saison, Gemüseplatte,
Pommes frites, Kroketten, Spätzle

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne garniert

25,60 € pro Person

Menü 2

Vorspeise

Consommé mit Markklößchen

Hauptgang

Rinderbraten „Burgunder Art“,
Schweinefilet im Nußmantel auf Champignonrahmsauce,
Salat, Gemüseplatte, Spätzle,
Pommes frites und Kroketten

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

23,50 € pro Person

Menü 3

Vorspeise

Blattsalat mit Lachsstreifen und Brot

Hauptgang I

pochiertes Lachsfilet in Rieslingsauce auf grünen Nudeln

Zwischengang

Zitronensorbet in Pfefferminzlikör

Hauptgang II

Rinderfiletmedaillon, Kalbssteak mit Sauce Bearnaise,
Gemüseplatte, Herzoginkartoffeln und Spätzle

Dessert

Mousse au Chocolat garniert mit frischen Früchten

30,50 € pro Person

Buffet „Spezial“

Parmaschinken mit Melone, Krabbencocktail,
verschiedene Pasteten, hausgebeizter Lachs,
geräuchertes Forellenfilet, Käsespezialitäten
Obstkorb, Brotspezialitäten,

Mini Cordon-bleu, Rinderbraten „Burgunder Art“,
Schweinefiletmedaillon, Kräuterbuttersauce,
Gartengemüse, Spätzle, Röstinchen

27,50 € pro Person