

Menues

(Für mindestens 20 Gäste je Menü)

Menü

Nr.1901

Kräuterrahmsuppe

*

Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße

*

Vanilleeis mit Himbeersauce

EUR 22.10

Menü

Nr.1902

Tomaten - Orangensuppe

*

Putenbrust in Honig - Sesamkruste, Mandelbrokkoli und Spätzle

*

Krokantparfait mit Caramelsauce

EUR 22.10

Menü

Nr.1903

Leberknödelsuppe

*

Pfälzer Saumagen mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

*

Vanilleeis mit Schokoladensauce

EUR 22.10

Menü

Nr.1904

Lauchcremesuppe

*

Rinderschmorbraten in Burgundersauce, Vichykarotten und Kartoffelpüree

*

Weincreme von Gewürztraminer mit Trauben

EUR 24.20

Menues

(Für mindestens 20 Gäste je Menü)

Menü

Nr.1905

Tomatensuppe mit Mozzarella Kugeln

*

Kleiner gemischter Salat

*

Putencordonbleu mit Pommes frites

*

Vanilleeis mit Caramelsauce

EUR 25.20

Menü

Nr.1906

Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst

*

Faßteller:

Saumagen, Leberknödel, Bratwurst und gegrillter Bauchspeck
auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

*

Apfelkühle mit Vanillesauce, Zucker und Zimt

EUR 25.20

Menü

Nr.1907

Kürbiscremesuppe

*

Mangosorbet

*

Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree

*

Weincreme von Gewürztraminer mit Trauben

EUR 26.30

Menü

Nr.1908

Marinierter Salat mit drei gebratenen Riesengarnelen

Waldpilzcremesuppe

Lammkeule auf Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen

EUR 33.40

Menues

(Für mindestens 20 Gäste je Menü)

Menü

Nr.1909

Wirsingcremesuppe

*

Spanferkelrollbraten mit Specksauce,
Ratatouille und Kartoffelwedges

*

Beerengrütze mit Vanilleeis

EUR 30.40

Menü

Nr.1910

Spinatcremesuppe

*

Mangosorbet

*

Zanderfilet auf Kräuterrieslingsauce und Tomatenreis

*

Nußparfait mit Schokoladensauce

EUR 33.50

Menü

Nr.1911

Tomatencremesuppe

Blattsalate der Saison wahlweise mit Joghurt- oder Kräuterdressing

Viktoriabarschfilet an Limetten-Krabbensauce und Butterkartoffeln

Brombeerparfait auf Vanillesauce

EUR 31.90

Menü

Nr.1912

Bärlauchcremesuppe

Marinierter Blattsalat mit Croutons

Gebratenes Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce, Brokkoliröschen und Rucola-Kartoffelpüree

Marmoriertes Schokoladenparfait

EUR 34.-

Menues

(Für mindestens 20 Gäste je Menü)

Menü

Nr.1913

Maronencremesuppe oder Kürbiscremesuppe (saisonal)

Bunter Pilzsalat mit Speckcroutons

Zart rosa gegrilltes Rumpsteak mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln

Vanillecreme mit Brombeeren

EUR 38.60

Menü

Nr.1914

Tomatenessenz mit Quarknockerln

Kalbsmedaillons auf Morchelrahmsauce mit Broccoli
und Dauphinekartoffeln

Kokosparfait mit Caramelsauce

EUR 42.20

Menü

Nr.1915

Carpaccio von der Rinderlende

Karotten - Ingwersuppe

Lammmedaillons auf Knoblauchthymianjus, Speckbohnen und Kartoffelspalten

Sorbet - Variationen mit Früchten

EUR 42.20

Menü

Nr.1916

Feldsalat mit glacierten Birnen und Walnüssen

Waldpilzcremesuppe

Medaillons vom Hirschrücken (saisonal) an Trauben - Trestersauce,
Rosenkohl und Mandelkroketten

Quarknockerln auf Himbeermark

EUR 46.90

Menues

(Für mindestens 20 Gäste je Menü)

Menü

Nr.1917

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella auf Pesto und frischem Basilikum

Kartoffelcremesuppe mit Flusskrebsschwänzen

Kalbsfilet auf Trüffelrahmsauce, Brokkoliröschen und Kräuternudeln

Pistazieneis mit heißen Schattenmorellen

EUR 46.80

Menü

Nr.1918

Waldpilzcremesüppchen

Seezunge an Salbeiblättern mit Safransoße und schwarzen Nudeln

Birnensorbet

Saltimbocca vom Kalb
mit Ziegengouda und Serranoschinken,
dazu Kartoffel-Lauchgratin

Walnußeis auf Zwetschgenkompott

EUR 54.-

Menü

Nr.1919

Feldsalat (saisonal) mit Birnen und Walnüssen

Waldpilzcremesuppe

Riesengarnelenschwänze auf Knoblauch-Kräutersauce
und Tomatenreis

Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce
mit Brokkoliröschen und Mandelkroketten

Waldbeerenparfait auf Sherryschaum

EUR 57.70

Menues

(Für mindestens 20 Gäste je Menü)

Menü

Nr.1920

Kraftbrühe mit Wachtelei

Seeteufelspieß mit Crevettensauce und Reis

Cassissorbet

Rinderfiletsteak an Chili-Schokoladensauce, Zuckerschoten und Williamskartoffeln

Zweierlei Mousse mit Aprikosen

EUR 59.70

Menü

Nr.1921

Zucchinicremesuppe

Feldsalat mariniert mit Vinaigrette,
mit geröstetem Speck und Croûtons

Seeteufelmedaillon auf Hummerschaum und Basmatireis

Himbeersorbet

Medaillons von der Kalbs-, Rinder- und Schweinelende an Rahm-, Pfeffer- und
Rotweinsauce, verschiedenes Gemüse auf Platten und gemischte Kartoffelbeilagen

Calvados Bratapfel auf Vanillesauce mit gerösteten Mandelsplittern

EUR 62.30