

## **Menues**

(Für mindestens 20 Gäste je Menü)

### **Menü**

**Nr.1901**

Kräuterrahmsuppe

\*

Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße

\*

Vanilleeis mit Himbeersauce

**EUR 22.90**

### **Menü**

**Nr.1902**

Tomaten - Orangensuppe

\*

Putenbrust in Honig - Sesamkruste, Mandelbrokkoli und Spätzle

\*

Krokantparfait mit Caramelsauce

**EUR 22.90**

### **Menü**

**Nr.1903**

Leberknödelsuppe

\*

Pfälzer Saumagen mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

\*

Vanilleeis mit Schokoladensauce

**EUR 22.90**

### **Menü**

**Nr.1904**

Lauchcremesuppe

\*

Rinderschmorbraten in Burgundersauce, Vichykarotten und Kartoffelpüree

\*

Weincreme von Gewürztraminer mit Trauben

**EUR 25.20**

## **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 26.70**

### **Menü**

**Nr.1906**

Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst

\*

Faßteller:

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

\*

Apfelküchle mit Vanillesauce, Zucker und Zimt

**EUR 26.20**

### **Menü**

**Nr.1907**

Kürbiscremesuppe

\*

Passionsfruchtsorbet

\*

Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree

\*

Weincreme von Gewürztraminer mit Trauben

**EUR 27.50**

### **Menü**

**Nr.1908**

Marinierter Salat mit drei gebratenen Riesengarnelen

\*\*\*

Waldpilzcremesuppe

\*\*\*

Lammkeule auf Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

**EUR 35.50**

## **Menues**

(Für mindestens 20 Gäste je Menü)

### **Menü**

**Nr.1909**

Wirsingcremesuppe

\*

Spanferkelrollbraten mit Specksauce,  
Ratatouille und Kartoffelwedges

\*

Beerengrütze mit Vanilleeis

**EUR 32.20**

### **Menü**

**Nr.1910**

Spinatcremesuppe

\*

Passionsfruchtsorbet

\*

Zanderfilet auf Kräuterrislingsauce und Tomatenreis

\*

Nußparfait mit Schokoladensauce

**EUR 35.50**

### **Menü**

**Nr.1911**

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Blattsalate der Saison wahlweise mit Joghurt- oder Kräuterdressing

\*\*\*

Viktoriabarschfilet an Limetten-Krabbensauce und Butterkartoffeln

\*\*\*

Brombeerparfait auf Vanillesauce

**EUR 33.80**

### **Menü**

**Nr.1912**

Bärlauchcremesuppe (saisonal) Tomatencremesuppe

\*\*\*

Marinierter Blattsalat mit Croutons

\*\*\*

Gebrautes Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce, Brokkoliröschen und Rucola-Kartoffelpüree

\*\*\*

Marmoriertes Schokoladenparfait

**EUR 36.-**

## **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 40.80**

### **Menü**

**Nr.1914**

Tomatenessenz mit Quarknockerln

\*\*\*

Kalbsmedaillons auf Morchelrahmsauce mit Broccoli  
und Dauphinekartoffeln

\*\*\*

Kokosparfait mit Caramelsauce

**EUR 44.70**

### **Menü**

**Nr.1915**

Carpaccio von der Rinderlende

\*\*\*

Karotten - Ingwersuppe

\*\*\*

Lammmedaillons auf Knoblauchthymianjus, Speckbohnen und Kartoffelspalten

\*\*\*

Sorbet - Variationen mit Früchten

**EUR 44.90**

### **Menü**

**Nr.1916**

Feldsalat mit glacierten Birnen und Walnüssen (saisonal)

\*\*\*

Waldpilzcremesuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Quarknockerln auf Himbeermark

**EUR 49.70**

## **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 49.80**

### **Menü**

**Nr.1918**

Waldpilzcremesüppchen

\*\*\*

Doradefilet an Salbeiblättern mit Safransoße und schwarzen Nudeln

\*\*\*

Birnensorbet

\*\*\*

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

\*\*\*

Walnußeis auf Zwetschgenkompott

**EUR 57.2**

### **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 59.90**

## **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 65.90**

### **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 68.30**