



Menues zum Kombinieren

Menue 1



Putenrollbraten mit Käse gefüllt an einer Rahmsauce⁴
mit Gemüse und Spätzle

Waldfrüchtequark

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 2



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit
Karottengemüse und Butterkartoffeln

Erdbeercreme mit Vanillesauce

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 3



Gemischte Sommersalate der Saison
an Joghurtdressing

Lasagne „Napoli“ mit Hackfleischsauce⁴
und Käse überbacken

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 4



Seelachsfilet an Weißweinsauce⁴
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Frischer Obstsalat

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Menues zum Kombinieren

Menue 5



Gefüllte Poulardenbrüstchen an Champignoncreme
mit Broccoli und Tagliatelle

Mousse au Chocolate

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 6



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind mit abgeschmelzten
Spätzle und Bohnen

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 7



Fischteller mit hausgebeiztem Lachs ,
Odenwälder Räucherforelle mit Sahnemeerrettich^{3,5}

Züricher Rahmgeschnetztes vom Kalbsrücken
mit Spätzle und Zucker Möhrchen

Exotischer Zitrusfruchtsalat mit Kokosraspeln

ab **23,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 8



Tomatencremesuppe

„Gourmet“ Vorspeisen mit Roastbeefröllchen,
Geflügelsalat und geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern

Zarte Schweinelende mit Pfifferlingrahmsauce⁴,
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Dunkles Mousse au Chocolate

ab **28,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 9



Markklößchensuppe mit Petersilie

Tiroler Speckbraten mit Semmelknödeln
und grünem Salat^{5,8}

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab **21,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 10



Broccolicreme Suppe

Putenschnitzel paniert an Rahmsauce⁴
mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat⁵

Früchte-Joghurt der Saison

ab **21,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 11



Badische Festtagssuppe mit Flädle und Markklößchen

Gemischter Braten vom Rind und vom Schwein,
Schnitzel „Wiener Art“, Gemüse der Saison,
Spätzle und Kartoffelgratin

Blattsalate^{5,8}

Schwarzwälder Cremequark mit Kirschen

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 12



Champignoncreme Süsspchen mit frischen Kräutern

FrISChe Gartensalate^{5,8} mit Kräuter Croutons

Gebackene Entenbrust an Orangensauce⁴, Broccoli Gemüse
und Schupfnudeln

Melonencocktail

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)
