

Menüvorschläge 2024

Menü 1

Brotauswahl mit Butter

Schinkenauswahl mit Melonenschiffchen

Tomatensalat mit Mozzarella

Spitzkohlsalat

Geräucherte Putenbrust

Matjes auf Apfelsalat und Preiselbeeren

Haxensticks in Pflaumen-Altbiereauce

Gebratene Hähnchenoberkeulen

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Mediterrane Gemüsepfanne

Spitzkohlgemüse

Gebratene Drillinge

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Hofdessert Frischkäse, Beeren und Mandelkrokant

Herrencreme mit Rum und Schokolade

37,00€

Menü 2

Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark

Feldsalat mit Speck und Croutons

Rote Beete Cappacio mit Ziegenkäse

Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat

Hausgebeizter Lachs mit Dillschmandgurken

Matjestartar auf Pumpernickel

grüner Spargel in Seranoschinken mit Parmesan

bunte Blattsalatauswahl mit 2erlei Dressing

x x x x x x

Kräuterschaumsuppe

Schweinefilet in Champignonrahmsouße

Geschmortes Rinderhüftsteak in Orangensoße

Auf der Haut gebratene Hähnchenbrust in Curry-Kokossauce

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Nudeln

Gemüseauswahl der Saison

Obstsalat mit Vanillesoße

Dunkle Mousse aux Chocolate mit Kirschsoße

Schwarzwälder Kirschcreme

48,00€

Menü 3

Brotauswahl mit Butter, Kräuterquark, Olivenbutter und Kräuterbutter

Bunte Salatplatte mit 2erlei Dressing

Gebratene Spitzpaprika gefüllt mit Couscous

Räucherfischauswahl

Anti-Pasti Auswahl

Vegetarische Frühlingsrollen

Cappacio vom Rind

Lachstatar

Meeresfrüchte Salat

Kleine Tortilla mit Seranoschinken

Gebratene marinierte Spitzpaprika mit Couscous gefüllt

x x x x x x x

Tomatenessenz mit Ricotta Spinat Tortelloni

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Gebratenes Kalbstafelspitz in Rotweinsoße und gebratenen Champignons

Sauerbraten vom Hirsch

Schwarze Linsen Gemüse

Spitzkohlgemüse

Paprika-Zucchini Gemüse

Kartoffelgratin

Kartoffel-Selleriepüree

Schupfnudeln

Orangen- Cardamon Parfait

Passionsfruchtcreme

Espresso Panna Cotta

59,00€

Grill & Co.

Nur in der Grillsaison April – Oktober

300 g Fleisch pro Person

Grillbuffet klassisch

Rostbratwurst

Nacken-Schweinesteaks mariniert

Hähnchensteaks mariniert

Senf, Ketchup, Knoblauchsoße

Kartoffelsalat, Krautsalat

Preis pro Person 29,00

Grillbuffet rustikal

Rostbratwurst, Spezialbratwurst

Nackensteaks, Gyroaschen

Filetspieße (vom Schwein),

Mariniertes Hähnchenbrustfilet

Brotkorb und Kräuterbutter

Senf, Ketchup, Knoblauchsoße, Pfirsich-Pfeffersoße, Currysoße

Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, bunter Gemüsesalat mit Schafskäse

Preis pro Person 35,00

Grillbuffet exquisit

Rostbratwurst, Spezialbratwurst

Hüftsteak vom Rind,

Schweinerücken verschieden mariniert

Gyrostaschen,

Lammkotelett,

Marinierte Hähnchenmedaillons

Brotkorb und Kräuterbutter und Olivenbutter

Senf, Ketchup, Aioli, Sweet-Chili, Pfirsich-Pfeffersoße, Currysoße

Tomatensalat mit Mozzarella, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Krautsalat mit Möhrenstreifen und Sauerrahm

Bunter Gemüsesalat mit Schafskäse

Preis pro Person 39,00 €

Weitere Grillspezialitäten auf Anfrage.

Mitternachtssnack

Kleine Partyschnitzel

Kleine Partyfrikadellen

Pfefferbeißer

Brotkorb mit Butter

10,50€ pro Person

Currywurst mit Brotkorb

6,50€ pro Person

Auswahl an Weich- und Hartkäsen mit Feigensenf und Brotkorb mit Butter

9,00€