

## Menü 1

Gemischter Salatteller mit Brunnenkresse und Croutons

\*\*\*\*\*

Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Maultasche und Käsespätzle

\*\*\*\*\*

Griesschnitten mit Zimt und Zucker

30,50 €

## Menü 2

Brätlnödelsuppe mit Backerbsen

\*\*\*\*\*

Schweinebraten mit Kartoffelklößen und Gemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Beerengrütze mit Eis und Sahne

31,00 €

## Menü 3

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Champignons und Croutons

\*\*\*\*\*

Gefüllte Poulardenbrust auf dem Gemüsebeet, Rahmsauce, Spätzle und Kartoffelmus

\*\*\*\*\*

Joghurt-Quarkcreme mit frischen Früchten und Sahne

33,00 €

## Menü 4

### Anti Pasti

\*\*\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen an Burgundersauce, Spätzle und Kartoffelknödel

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

\*\*\*\*\*

37,00 €

## Menü 5

### Krabbencocktail mit Brot

\*\*\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bernaise, Gemüse und Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Mangosorbet mit frischen Früchten

44,00 €

## Menü 6

### Karotten-Süßkartoffel-Cremesuppe

\*\*\*\*\*

Gemischte Blattsalate an Aceto-Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

Schweinelendchen im Kräuterbrätmantel und Putenmedaillon, Champignonrahm,  
Gemüse garnitur, Spätzle und Krokette

\*\*\*\*\*

Kürbiskernöl-Panna Cotta mit karamellisierten Kürbiskernen

41,00 €

## Menü 7

Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade

\*\*\*\*\*

Gemischte Blattsalate an Aceto-Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

Gefüllte Kalbsfleischtasche „Napolitanische Art“ mit Nudeln

\*\*\*\*\*

Crepe Suzettes

42,00 €

## Menü 8

Lachsvariationen

\*\*\*\*\*

Gemischter Salatteller

\*\*\*\*\*

Kalbsteak mit Kräuterkruste, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin und Spätzle

\*\*\*\*\*

Marmorierte Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

46,50 €

## Menü 9

Kraftbrühe mit Pistazienklößen

\*\*\*\*\*

Gemischter Salatteller

\*\*\*\*\*

Barbarie-Entenbrust auf Lauch-Kokossauce mit Basmatireis

\*\*\*\*\*

Amaretto-Parfait mit frischen Früchten und Sahne

42,00 €