

Menü-Empfehlungen

Menü 1

Rose von hausgebeiztem Lachs und geräuchertem Heilbutt
an Limetten-Honigdip und Rösti

* * * *

Morchelessenz mit Geflügelklößchen

* * * *

Rinderfiletbraten an Burgunderrahmsauce
mit im Teigkörbchen gratiniertem Spinat und Duchessekartoffeln

* * * *

Marmorierte Eispastete mit frischen Früchten und Vanillesauce

Preis pro Person : 47,00 €

40,00 € (ohne Suppe)

37,50 € (ohne Vorspeise)

Menü 2

Melonenfächer an Eifler Landschinken und kleinem Salatbouquet

* * * *

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

* * * *

Schweinelendchen an Pfefferrahmsauce
dazu Fingermöhren und Duchessekartoffeln

* * * *

Dreierlei Mousse im Gläschen serviert

Preis pro Person : 38,40 €

32,50 € (ohne Suppe)

29,90 € (ohne Vorspeise)

Menü-Empfehlungen

Menü 3

Carpaccio vom Rinderfilet an Radicchio und Friseesalat
mit Sherry-Tomatendressing mariniert

* * * *

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croûtons

* * * *

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronensauce
dazu Vichykarotten und feine Bandnudeln

* * * *

Geeiste Rosmarinmousse mit Süßkirschragout und Panna Cotta

Preis pro Person : 44,50 €

38,50 € (ohne Suppe)

31,70 € (ohne Vorspeise)

Menü 4

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

* * * *

Wildschweinrücken im Speckmantel an Preiselbeerrahmsauce
auf Blattspinat dazu Nußherzoginkartoffeln

* * * *

Hausgemachte Krokanteistorte an Karamellsauce

Preis pro Person : 30,90 €

Menü-Empfehlungen

Menü 5

Gourmetfischsteller mit geräucherten Forellenfilet,
weißem Heilbutt und hausgebeiztem Lachs an Sahnemeerrettich

* * * *

Lammrückenfilet an Thymiansauce
mit Bohnenbouquet und Kroketten

* * * *

Joghurtbömbchen gefüllt mit Erdbeermark an Waldbeerengrütze

Preis pro Person : 34,00 €

Menü 6

Gebratene Garnelen an Mango-Chillichutney
an Salatbouquet

* * * *

Entenbrust rosa gebraten an Orangensauce
dazu Dauphinekartoffeln und Lauchgemüse

* * * *

Kleine Apfeltarte an Schokosauce und Walnusseiscreme

Preis pro Person : 35,00 €

Kalte Vorspeisen

1. Rose von hausgebeiztem Lachs und geräuchertem Heilbutt an Limetten-Honigdip und Rösti € 9,50
2. Gourmetfischsteller mit geräucherten Forellenfilet, weißem Heilbutt und hausgebeiztem Lachs an Sahnemeerrettich € 9,50
3. Melonenfächer an Eifler Landschinken und kleinem Salatbouquet € 8,50
4. Carpaccio vom Rinderfilet an Radicchio und Friseesalat mit Sherry-Tomatendressing mariniert € 12,80

Suppen

1. Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen: Flädle, Maultaschen, Eierstich, Gemüsejulienne, Markklößchen € 5,90
2. Passierte Kartoffelsuppe mit Kresse € 5,80
3. Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen € 6,20
4. Tomatencremesuppe mit Gin und Croûtons oder mit Sahnehäubchen € 6,00
5. Petersilienwurzelcreme mit Karottenchips (von Dezember bis März) € 6,00
6. Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Croûtons (von September bis Februar) € 6,00
7. Morchelessenz mit Geflügelklößchen € 7,00

Warme Vorspeisen

1. Spießchen von der geräucherten Garnele an Safransauce dazu Kräuterrisotto € 12,50
2. Zwei rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust an Orangenconfit und Salatbouquet € 10,00
3. Sautierte Jacobsmuschel mit Rote Beete Püree an Mango-Chutney € 12,90
4. Wildragout im Blätterteigkorbchen € 10,90

Verschiedene Frucht-Sorbets

- Zitrone, Limette, Cassis, Holunder, Blutorange
mit Riesling-Sekt oder Vodka aufgefüllt € 6,50

Hauptgerichte

1. Rinderfiletbraten an Burgunderrahmsauce
mit im Teigkörnchen gratiniertem Spinat und Duchessekartoffeln € 24,00
2. Gebratenes Rumpsteak an Pfefferrahmsauce
Fingermöhrchen und Thymiankartoffeln € 24,00
3. Gebratene Schweinemedallions an Trauben-Sherrysauce
dazu Mandelbrokkoli und Duchessekartoffeln € 17,50
4. Schweinelendchen an Pfefferrahmsauce
dazu Fingermöhrchen und Duchessekartoffeln € 17,50
5. Gebratene Poulardenbrust an Champignonrahmsauce
Buttererbsen und Sahnepüree € 16,00
6. Geschnetzeltes von der Putenbrust an Curryrahmsauce
mit Pfirsichspalten, Mandelreis und Salat € 14,50
7. Wildschweinrücken im Speckmantel an Preiselbeerrahmsauce
auf Blattspinat dazu Nußherzoginkartoffeln € 19,40
8. Lammrückenfilet an Thymiansauce
mit Bohnenbouquet und Krokette € 18,00
9. Entenbrust rosa gebraten an Orangensauce
dazu Dauphinekartoffeln und Lauchgemüse € 18,00
10. Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronensauce
dazu Vichykarotten und feine Bandnudeln € 19,20

Desserts

1. Joghurtbömbchen gefüllt mit Erdbeermark an Waldbeerengrütze € 6,50
2. Eispastete mit frischen Früchten und Vanillesauce € 6,50
3. Dreierlei Mousse im Gläschen € 6,50
4. Geeiste Rosmarinmousse mit Süßkirschragout und Panna Cotta € 6,50
5. Kleine Apfeltarte an Schokosauce und Walnusseis € 6,50
6. Hausgemachte Eisbombe "Krokant" an Karamellsauce (ab 15 Personen) € 5,50
7. Hausgemachte Eisbombe "Fürst Pückler"
an Vanille- oder Schokosauce (ab 15 Personen) € 5,50