



Menü-Vorschläge



Vor speisen

Suppen

- Geklärte Rinderkraftbrühe mit Einlage (z.B. Flädle, Grießklöschen, Brätklöschen, Maultäschle, ...)
- Karotten – Ingwerrahmsuppe
- Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

je nach Jahreszeit:

- Bärlauchrahmsuppe
- Spargelcremesuppe
- Pfifferlingrahmsuppe
- Kürbiscresmesuppe
- Petersilienwurzelsuppe

oder

Salate

Salatbuffet mit ausgewählten Salaten:

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Karottensalat mit Ananas
- Weißkrautsalat mit Kümmel
- Rettichsalat
- Bunter Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
- Tomatensalat mit Zwiebel und frischem Basilikum / Tomate-Mozzarella
- Gurkensalat in Joghurtdressing mit frischem Dill
- Kohlrabisalat mit Walnüssen und Rosinen
- Bunter Paprikasalat
- Feldsalat mit Kracherle
- Blattsalate





Hauptgänge

- Hähnchenbrustfilet im Sesammantel mit frischem Mango gefüllt in Tomatensoße
- Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße
- Gefüllter Schweinebraten mit Bratensoße
- Paniertes Schweineschnitzel
- Am Stück gebratenes Schweinefilet mit frischen Champignons in Cognacrahmsoße
- Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Kalbsrahmbraten in Rahmsoße
- Geschmorter Rinderbraten in Burgundersoße
- Rindergulasch mit Paprika

- Lachsfilet vom Grill mit Rieslingsoße
- Seelachswürfel gefüllt mit Tomaten und Kräuterkruste
- Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Zitronen – Butter – Soße
- Lachsspieß „Hawaii“ mit Ananas, Zucchini und Paprika
- Pangasiusfilet „Garnele-Orange“

Vegetarisch

- Hausgemachte Käsespätzle mit Pfannenzwiebel
- Mit Kartoffelstampf gefüllte Zucchini überbacken in Tomatensoße
- Gnocchipfanne mit Gemüse und Spinat
- Gemüsestrudel mit (Riesling-)Sahnesoße
- Gemüseschnitzel
- Blumenkohl Käse Medaillon
- Gemüselasagne
- Gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse

Sättigungsbeilagen

- Spätzle / Haselnuss – Spätzle
- Kroketten
- Röstinchen
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Nudeln
- Mandelreis / Butterreis
- Semmelknödel / Kartoffelknödel



Gemüse

- Bunte Gemüsemischung vom Markt
- Apfel-Blaukraut
- Blumenkohl mit Brotschmelze oder Sauce Hollandaise
- Broccoli mit Mandeln
- Karotten in Sahnesoße
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebel
- Tomaten – Zucchinipfanne
- Bohnengemüse

Dessert

- Eisvariation
- Mouse au Chocolate mit Rumtopf - Früchten
- Mascarpone – Quark – Dessert mit Blaubeeren
- Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Früchtequark mit frischen Früchten
- Frischer Obstsalat
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Milchreis mit Kirschen
- Schoko- /Vanillepudding
- Bayrisch Crème mit glacierten Äpfeln

Haben Sie andere Wünsche?

Sprechen Sie uns jederzeit an und wir beraten Sie zusammen mit unserem Küchenchef Oliver Inderst. Gerne gehen wir dabei auf Ihre Wünsche ein.

