



Menü Silvester 2019/2020

Wasabigarnele und Wachtelbrust auf Fenchel, Mangosalat
Feldsalat, Avocadosalat mit Tomatensalza,
Stangenbrot

Steinpilzconsommé mit Maultasche
Blätterteiggebäck

Menü 101

Filet vom Seeteufel und Lachs, Kardinalsauce gefüllte Gnocchi und Brokkoli
überbacken
52,95 €

Menü 102

Entenbraten , Preiselbeerapfel, Rosenkohl, Schupfnudeln 51,95 €

Menü 103

Kalbsrücken am Stück gebraten in Kräutermantel, Brokkoli und Kartoffel Kräuter-
Roulade 52,80 €

Menü 104

Hirschrücken, Preiselbeerbirne,
Pfifferlinge in Rahmsauce, Rotkohl und
Schupfnudeln 52,50 €

Menü 105 Vegetarisch

Feldsalat mit gebratener Parmesanaubergine,
gegrillte Zucchini, Stangenbrot und Butter

Steinpilzconsomme

Gemüsestrudel, gebratener Chicoree
Tomaten Orangensauce
Oliventapanade 39,50 €

Dessert

Dessertvariation 2019
Joghurtmousse und Beerenaspik, Ricottacreme,
Orangenhippe,
Beerenobst und Früchte, Vanilleeis

à la carte...

Vorspeisen

21. Hausgebeizter Lachs mit Reibplätzchen,
Salatbukett 13,80 €

22. Avocadoscheiben in Balsamico-Marinade, Honigmelone
Schinkenstreifen, Tomatensalsa, gebackene Champignon
Stangenbrot und Butter 14,25 €

Suppen

23. Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Markklößchen 5,25€

24. Currycremesuppe mit Garnele am Zitronengrasspieß 6,20 €

25. Rucola – Senfsüppchen mit Räucherforellenstreifen 6,40 €

Für den kleinen Appetit

26. Bauern Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensauce 12,20 €

27. Argentinisches Roastbeef – medium /rosa gebraten

Bratkartoffeln und Remouladensauce 18,25

28. Marinierte Blattsalate mit Seeteufelmedaillon

auf gebratenen Serviettenknödel,

und Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef 19,30 €

Vegetarisch / Vegan

29. Spinat-Semmelknödel mit Tomatensalsa in Rahm

und Aubergine in Parmesankruste 15,25 €

30. Zucchinischiffchen mit gebratenem Asia-Gemüse gefüllt

Geschmolzener Ziegenfrischkäse

und Kartoffelstock mit Olivenöl 14,80 €

31. Vegane Maultaschen, gefüllt mit Grillgemüse

auf Kartoffelstock mit Olivenöl

und Oliventapanade 15,00 €

Fischgerichte

32. Medaillon vom Seeteufel und Garnele auf Zitronengrasspieß

Currysauce, Zucchinigemüse und Reis 25,80 €

33. Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Orangen-Olivensauce, tournierte Kartoffeln, Salatteller 21,25 €

34. Steinbeißerfilet gebraten auf Möhrengemüse

grüner Spargel, Orangensauce, tournierte Kartoffeln 21,20 €

35. Fischteller mit Medaillon vom Seeteufel,
Steinbeißer, Wolfsbarsch und Garnele, Weißweinsauce
tournierte Kartoffeln, Salatteller 23,80 €

Fleisch und Geflügelgerichte

36. Gebratene Maishähnchenbrust auf Portweinsauce
Gebackener Apfelring und hausgemachte Rösti 20,70 €

37. Medaillon vom Schweinefilet in Blätterteigbordüre
gebratener Speck, Currysauce, Rösti, Salatteller 20,40 €

38. Kalbschnitzel paniert mit Zitrone serviert
Röstkartoffeln, Salatteller 22,20 €

39. Gebratene Kalbsleber , Röstzwiebeln, Apfelringe,
Püree, Salat 21,80 €

40. Roastbeef am Stück gebraten für 2 Personen
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller

*Bitte bedenken Sie, dieses Gericht benötigt eine Zubereitungszeit von ca. 35 Minuten
oder auf Vorbestellung Pro Person 23,80 €*

41. Rumpsteak ca. 200 gr. aus der Grillpfanne
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller 24,80 €

42. Lammrücken – rosa gebraten
Prinzessbohnen und Röstkartoffeln 24,00 €

Für Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €

Kleine Portionen servieren wir Ihnen gerne auf Nachfrage. Änderungen vorbehalten.

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

43. Putenschnitzel in Cornflakes gebraten ,
Pommes frites 9,80 €

44. 3 Stück Reibplätzchen
mit Apfelkompott 7,20 €

45. Spaghetti mit Tomatensauce
und Mozzarellasticks 8,20 €

Dessert

62. Creme Karamell mit frischen Früchten 9,80 €

63. Vanilleeis mit Orangenfilets auf Granitree von Coca Cola 8,80 €

64. Hausgemachte Crepé mit Beerenfüchte

Vanilleschaum und Walnusseis 10,90 €

65. Cassisparfait im Baumkuchenmantel mit Orangenspalten

Karamelltopping und Nussecken 11,20 €

66. Beerengrütze überbacken mit Weinschaum

Vanilleeis und Sahne 9,60 €

Sehr geehrte Gäste,

Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen und Konservierungsstoffen in unseren Speisen erhalten Sie gerne in einer speziellen Karte, die wir für Sie bereithalten.