

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Kleiner Salat vom Büffet

Schafskäse

mit Tomaten, Knoblauch, Pesto und Honig in Alufolie gebacken, dazu Knoblauchbaguette

Vorspeisenplatte

Auswahl von verschiedenen Tappas und Dips

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen

Knoblauchcreme

mit frischen Kräutern und Croutons

Legierte Lachssuppe

mit Garnelen

Salate

Großer Gemischter Salat

mit Käse, Schinken, Ei, Früchten dazu Toast und Butter

Winterkarte

Grünkohl - Kassler-Schweinesteak

Frischer Grünkohl mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz gekocht, dazu Kasslersteak, Schweinesteak und Bratkartoffeln

Grünkohl - Bregenwurst

Frischer Grünkohl mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz gekocht, dazu frische und geräucherte Bregenwurst, Bratkartoffeln

1/2 Barbarie Ente kross gebraten

auf eigener Sauce, frischer Grünkohl mit Zwiebeln, Schmalz und Rauchfleisch gekocht, dazu Bratkartoffeln

1/2 Barbarie-Ente kross gebraten

auf eigener Sauce, Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

Kross gebratene Gänsekeule

auf brauner Gänsesauce, Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

"Satt" Kross gebratene Gans

auf brauner Gänsesauce, Preiselbeeren, Grünkohl, Rosenkohl, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

Kross gebratene Gänsebrust

auf brauner Gänsesauce, Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken paniert,

mit frischen Champignons in Sahne, Salat vom Büffet und gebackenen Kartoffelspalten

Hähnchenbrustfilet vom Grill,

auf dreierlei Bandnudeln mit Champignons und Gouda überbacken, dazu Salat vom Büffet

Pfeffermedaillons vom Schweinefilet

mit Champignons, Zwiebeln und Schinkenstreifen in einer dunklen Kräutersauce, Salat vom Büffet und Bratkartoffeln

Grillpfanne

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons, Berner Sauce, gefüllte Tomate, Salat vom Büffet und Kartoffelrösti

Fischspezialitäten

Seemannspfanne

Zweierlei Lachs, Matjeszopf und Krabbenrührei mit Bratkartoffeln und Salat vom Büffet

Gedämpftes Flusszanderfilet

mit Gemüsestreifen und Eismeershrimps in einer Hummer-Cognacsauce, Salat vom Büffet und Basmatireis

Gebratene Medaillons vom Lachs,

auf einem Ruccola-Basilikum-Risotto, dazu Salat vom Büffet

Grillteller- Medaillons vom Dorsch, Zander und Schollenfilet

auf Lauchgemüse mit Flusskrebsfleisch, Grilltomate, Kräuterbutter, Salat vom Büffet und gebutterte Kartoffeln

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit Pesto,

Champignons, Pinienkerne, Chilli, Oliven, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln, dazu Salat vom Büffet

Paprika mit Feta,

Broccoli, Reis und Ruccola gefüllt, dazu Salat vom Büffet

Kinder

Fischstäbchen in Butter gebraten,

mit Pommes frites

Schnitzel vom Schwein paniert,

mit frischen Gemüse und Kartoffelbällchen

Chicken Mc Nuggets

mit Pommes frites

Wild

Wildtopf

von Reh, Wildschwein und Hirsch in Wachholder, mit gebratenen Waldpilzen, gefüllter Frucht mit Preiselbeeren, Salat vom Büffet und Kartoffelkroketten

Lamm

Lammrücken im Ganzen gebraten,

mit gebackenen Zwiebeln auf einer Knoblauch-Thymiansauce, Prinzessbohnen und Maccairekartoffeln

Aus der kalten Küche

Gebackener Camembert

mit Preiselbeersahne, Toast und Butter

Landbrot mit Hausgeschlachteter Mettwurst

und saurer Garnitur

Landbrot mit Rauchschinken,

und saurer Garnitur

Landbrot mit Schnittkäse ,

und saurer Garnitur

Strammer Max

mit zwei Spiegeleiern und saurer Garnitur

Geschnitzelte Aalrauchmatjes

mit Zwiebeln, Gurke, Apfel und Kräuterschmand in der Brottasse serviert, dazu Salat vom Büffet

Dessert

Mohn-Marzipanparfait

mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

Gebackene Apfelinge

mit Zimtzucker, Vanilleeis und Weinschaum