

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Kleiner Salat vom Büffet

Caesar Salat

Eisbergsalat mit einem Senfdressing, kleinen Tomaten, Bacon und Croutons

Vorspeisenplatte

Auswahl von verschiedenen Tappas und Dips

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen

Knoblauchcreme

mit frischen Kräutern und Croutons

Gebundene Wildsuppe

mit Champignons, Sherry und Croutons

Salate

Großer Gemischter Salat

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

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken paniert,

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

Medaillons vom Schweinefilet und gegrillte Hähnchenbrust

mit Champignons und Zwiebeln in einer Kräutersahne, kleiner Salat vom Büffet und Bandnudeln

Grillpfanne

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

Fischspezialitäten

Fischcurry

Medaillons vom Küstendorschfilet mit Garnelen in einer Currysauce, kleiner Salat vom Büffet und Basmatireis

Flusszanderfilet

auf Bandnudeln, mit kleinen Garnelen in einer Hummer-Cognacsauce, dazu kleiner Salat vom Büffet

Fischteller

Medaillons von Lachs, Zander und Küstendorschfilet auf Lauchgemüse, dazu gebutterte Kartoffeln

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Tortellini

mit Käsefüllung, kleine Tomaten, Champignons und Zucchini im Gorgonzolarahm, dazu kleiner 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

Drei Aalrauchmatjes
mit Zwiebelringen, Sour Cream, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Dessert

Schokoladen- und Vanilleeis
mit heißer Schokoladen-Ingwersauce, Schlagsahne und Hippen

Gebackene Apfelringe
mit Zimtzucker, Vanilleeis und Vanillesauce

Lebkucheneis
mit Glühweinkirschen, Schlagsahne und Hippen

Winterkarte

Frischer Grünkohl
mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz gekocht, dazu Kasslersteaks und Bratkartoffeln

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

Gans "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