

Unsere Speisekarte

Kalte Vorspeisen

Kleiner Salat vom Büffet

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
mit Knoblauch, Parmesan, Olivenöl, Champignonsalat und Baguette

Schafskäse
mit Tomate, Honig und Kräutern in Alufolie gebacken, dazu Knoblauchbaguette

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen

Knoblauchcreme
mit frischen Kräutern und Croutons

Lachssuppe
mit Flußkrebisfleisch und Gemüsestreifen

Salate

Großer Gemischter Salat vom Büffet,
zum selbst zusammenstellen, Baguette und Butter

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken paniert,
mit frischen Champignons in einer Kräutersahne, Salat vom Büffet und Kartoffelkroketten

Bayrische Pfanne:
Medaillons vom Schweinefilet auf Spätzle mit gebratenen Champignons und Käse überbacken, Kräuterbutter und Salat vom Büffet

Schwarzwälder Cordon Bleu
mit Rauchschinken und Glockner Käse gefüllt, Kräuterbutter, Erbsen in Sahne und Kartoffelkroketten

Grillpfanne
Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons, Kräuterbutter, Grilltomate, Salat vom Büffet und Kartoffelrösti

Kasslersteaks auf frischem Grünkohl
mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz gekocht, dazu Salzkartoffeln

Frische und geräucherte Bregenwurst auf frischem Grünkohl
mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz gekocht, dazu Salzkartoffeln

1/2 Barbarie-Ente kross gebraten,
auf eigener Sauce, frischem Grünkohl mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz gekocht, dazu Salzkartoffeln

1/2 Barbarie-Ente kross gebraten,
auf eigener Sauce mit Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und hausgemachter Kartoffelkloß mit brauner Butter

Kross gebratene Gänsekeule,
auf brauner Gänsesauce, Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

Kross gebratene Gänsebrust
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

Fischspezialitäten

Medaillons vom Küstendorschfilet
mit einer Weißwein-Kräutersauce, kleinen Garnelen, Salat vom Büffet und Basmatireis

Fischteller
Medaillons von Lachs, Zander und Küstendorschfilet mit Flusskrebisfleisch, Salat vom Büffet und Bratkartoffeln

Zander
mit Gemüsestreifen und einer Hummer-Cognacsauce, dazu Salat vom Büffet und Basmatireis

Vegetarische Gerichte

Rote Beete Puffer mit Maissplintern
auf einem Kräuterrisotto, dazu Salat vom Büffet

Kinder

Fischstäbchen
in Butter gebraten, mit Pommes frites

Schnitzel vom Schwein paniert
mit brauner Sauce, Gemüse und Pommes frites

Chicken Mc Nuggets
mit Pommes frites

Wild

Wildtopf
von Reh, Wildschwein und Hirsch in Wachholder, mit gebratenen Champignons, gefüllter Frucht mit Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und Spätzle

Lamm

Lammrücken im Ganzen gebraten,
mit Kräuterbutter und Zwiebel-Portweinemarmelade, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Aus der kalten Küche

Gebackener Camembert
mit Preiselbeersahne, Baguette und Butter

Landbrot mit Hausgeschlachteter Mettwurst
und saurer Garnitur

Strammer Max
mit zwei Spiegeleiern und saurer Garnitur

Dessert

Erdbeer-Limettensorbet mit Sekt aufgegossen

Crème Brulée
mit einer Zuckerkruste und Schokoladeneis

Valilleis mit heißen Kirschen,
Kirschwasser und Schlagsahne