

MENÜVORSCHLÄGE

Tomatensuppe

mit Fleischklößchen und Quarknocken

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet

*mit frischen Champignons, Mandelbrokkoli
Berner Soße und Kartoffelauswahl*

Zweierlei Bayerisch Crème

mit Früchten und Sahne

€ 29,75

Lauchrahmsuppe

mit Schnittlauchklößchen

Frischlingskeule

*im Ganzen gebraten, mit Brombeersauce,
rosa Champignons, Brokkoli, Rotkohl,
mit Preiselbeeren gefüllte Birne
und Kartoffelauswahl*

Schokoladenschaum in zwei Farben

mit Amaretto -Sahne

€ 26,50



MENÜVORSCHLÄGE

Rehkraftbrühe

mit Champignons und Schnittlauchklößchen

Holsteiner Ente zweimal serviert:

Entenbrust

*auf Rahmwirsing, Majoransoße
und Kartoffelpuffer*

Entenkeule

mit Rotkohl, Pflaumensoße und Laugenklößchen

Warmer Haselnusspudding

auf Fliederbeergrütze

€ 29,75

Seeteufelmedaillon im Kartoffelchipsmantel

mit buntem Blattsalat und Tomatensoße

Essenz von rosa Champignons

mit Trüffelklößchen

Lammrücken im Ganzen gebraten mit Kräuterkruste

*auf provenzalischer Soße mit jungem buntem Gemüse
und Kartoffelgratin*

Mandel-Halbgefrorenes

mit Früchten und Amaretto-Sahne

€ 42,00



MENÜVORSCHLÄGE

Lauchrahmsuppe
mit Schnittlauchklößchen

Kabeljaufilet im Kartoffelchipsmantel
mit bunten Salaten und Dijoner Senfsoße

Hirschkalbsrücken
mit Brokkoli, Rotkohl,
frischen Pilzen der Jahreszeit,
gefülltem Orangenkörnchen,
Rahmsoße, Mandelbällchen und Spätzle

Bunte Nachtischleckereien

€ 43,75

Entenkraftbrühe
mit Gemüseperlen und Leberklößchen

Rotzungenfilet im Kokoskleid
auf Currysoße und buntem Salat

Rosa gebratenes Ochsenfilet
mit bunten Gemüsen umlegt,
Bearner Soße und Kartoffelauswahl

Eisbombe
mit Früchten und Sahne

€ 50,00



FESTMENÜ

Rehmedaillons

mit Entenstopfleber und Cassis-Gelee

Essenz von rosa Champignons

mit Trüffelklößchen unter der Blätterteighaube

Mit Lachsfarce gefüllte Seezungenröllchen

auf Basilikumsoße

Apfelsorbet

Ganzer gefüllter Kalbsrücken

*mit Hollandaise überbacken,
jungen bunten Gemüsen und Kartoffelauswahl*

Nachtischleckereien

€ 55,00

