

Menüvorschläge 2012



Vorspeisen

	pro Pers.
Honigmelone mit Parmaschinken	5,50 €
Fischcanapès Räucherlachs und Räucherforellenfilet auf Weißbrot- häppchen, dazu Zwiebelsenfunkle und Sahnemeerrettich	5,90 €
Fischvariationen am Spieß mit Lachs, Zander, Rotbarsch und Scampis oder Lachsrollchen gefüllt mit Kräutercreme, mit Salat umlegt	8,50 €
Pastete gefüllt mit Ragout fin	4,50 €
Kraftbrühe „Royal“ mit Nudleinlage und Eierstich	2,80 €
Champignoncremesuppe	2,90 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	2,90 €
Hessische Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	3,90 €
Blätterteigtörtchen gefüllt mit Käse, Schinken und Lauch	4,50 €
Schinkenrollchen gefüllt mit Thunfisch und Tomatencreme, dazu Baguette	4,10 €
Antipasti Gebackener Sellerie und Auberginen, gegrilltes Gemüse mit Käse überbacken, Tomate- Mozzarella, Lachsrollchen gefüllt mit Creme fraiche, Peperoni und Schafskäse, Oliven	
. . . als Vorspeise auf Teller	5,90 €
. . . als Vorspeise am Salatbuffet	4,00 €

Hauptgerichte

pro Pers.

Hergetsfelder Lachsforellenfilet

in der Pfanne gebraten, mit Blattspinat, Sauce hollandaise und Salzkartoffeln

16,90 €

Rotbarschfilets

in der Pfanne gebraten, mit Sauce hollandaise, Salzkartoffeln und Salat

13,90 €

Norweger Lachssteaks

in der Pfanne gebraten oder gedünstet, auf Lauchgemüse, dazu Dijoner Senfsauce oder Sauce hollandaise, Salzkartoffeln und Salat

15,90 €

Zanderfilets

in der Pfanne gebraten, auf Lauchgemüse oder Blattspinat, dazu Salzkartoffeln, Sauce hollandaise und Salat

14,90 €

Schnitzel paniert

mit Champignons in Sahnesauce, Sauce hollandaise oder Zigeunersauce dazu Kroketten und Salat

10,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

in Champignonsahnesauce, pur oder überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, Schinken und Käse, dazu Kroketten und Salat

13,50 €

Cordon bleu

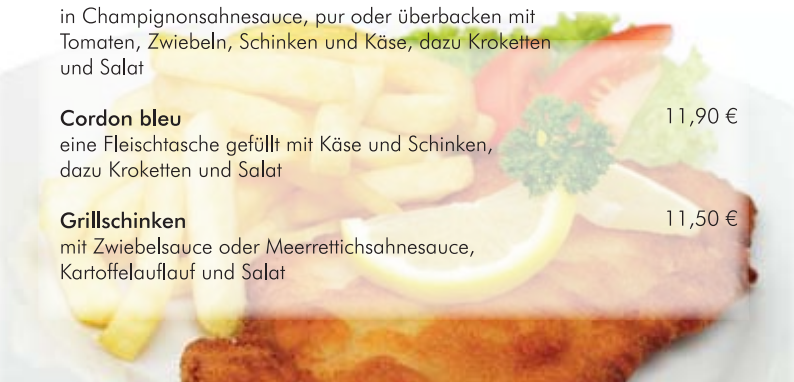
eine Fleischtasche gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Kroketten und Salat

11,90 €

Grillschinken

mit Zwiebelsauce oder Meerrettichsahnesauce, Kartoffelaufbau und Salat

11,50 €



Hauptgerichte

pro Pers.

Schweinefilet im Speckmantel

dazu Sauce bearnaise oder Champignonsahnesauce,
Spätzle und Salat

15,90 €

„Tessiner“ Schweinerückensteak

überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, Schinken und Käse,
dazu Kroketten und Salat

11,50 €

Schweineroulade

deftig gefüllt mit Zwiebeln, Bauchspeck und Gurke,
dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

11,50 €

Rahmgeschnetztes „Züricher Art“

mit Zwiebelreis und Salat

11,50 €

Hähnchenschnitzel

mit Rahmsauce Zwiebelreis oder Kartoffelauflauf und Salat

10,90 €

Putensteaks

mit Currysauce, Zwiebelreis und Salat

10,90 €

Putengeschnetztes

in Currysauce oder Champignonsahnesauce,
dazu Zwiebelreis oder Spätzle und Salat

11,50 €

Rumpsteak

mit Sauce bearnaise, Herzoginkartoffeln und Salat

15,00 €

Rinderfilet

im Ganzen gebraten, mit Sauce bearnaise, Kartoffelauflauf
und Salat

21,00 €



Hauptgerichte



pro Pers.

Filetspitzen „Stroganoff“

Streifen vom Rinderfilet in Rahmsauce, verfeinert mit Senf und sauren Gurken, dazu Zwiebelreis und Salat

18,00 €

Tafelspitz

mit Meerrettichsahnesauce, Salzkartoffeln und Salat

12,50 €

Rinderroulade

deftig gefüllt mit Zwiebeln, Bauchspeck und Gurke, dazu Kartoffelknödel, Spätzle oder Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

12,50 €

Rinderbraten

mit feinem Gemüse und Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln

12,50 €

Kalbsrückensteaks

mit Sahnesauce, Kroketten und Salat

16,00 €

Hirschkalbsbraten „Hubertus“

mit Preiselbeersahnesauce, Spätzle oder Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

14,90 €

Wildragout

mit Apfelrotkohl und Spätzle oder Kartoffelknödel

13,50 €

Grillbuffet

Spießbraten, Bratwürstchen, verschiedene Steaks, Spareribs, Geflügelspieße mit Gemüse, verschiedene Fischarten gebraten, Salatauswahl, dazu Kartoffelgratin und Brotauswahl, sowie Kräuterbutter und verschiedene Saucen

19,50 €



Gerne berücksichtigen wir Ihre eigenen
Wünsche und Vorstellungen.

Die Beilagen können nach Wunsch ausgetauscht werden.
Wir können Ihnen die Speisen auf den Tisch oder als Buffet
in elektrisch beheizbaren Behältern servieren.

Unser besonderer Service für Sie:
Menuekarten individuell gestaltet

