

HAUPTGERICHTE

vom Wild

- aus heimischen Wäldern

Hirschkalbsrücken
Rehbraten
Wildschweinbraten
Wildgulasch

- natürlich angerichtet mit Preiselbeeren

vom Geflügel

Verschieden gefüllte Poulardenbrüstchen
Putenrollbraten-Variationen
Putenschnitzel
Putenmedallions in Soße nach Wahl
Putengeschnetzeltes
gegrillte Hähnchen
Hähnchenschlegel
Hähnchenbrustfilet-Variationen
...

Fisch-Spezialitäten

Schlemmerlachsfilet auf Gemüsebett
Zanderfilet gedünstet auf Lauchgemüse
Seezungen auf Blattspinat
gegrillter Wildlachs
Paella
...

SOSSEN

Unsere Soßen werden stets frisch zubereitet
und auf Ihre Auswahl fein abgestimmt.

z. B.: Bratensoße • Champignonrahmsoße
Pfefferrahmsoße • Tomatenrahmsoße
Currysoße • Calvadossoße • Cagnacsoße
Wiener Rahmsoße • Zigeunersoße

BEILAGEN

Bunte Gemüse • Butterspätzle
Nudelvariationen • Kartoffelbällchen
Kartoffelgratin • Bratkartoffeln
Kartoffelknödel • Semmelknödel
Serviettenknödel • Schupfnudeln
Reis • Apfelrotkohl • Sauerkraut
...

SALATE

Alle unsere Salatkreationen sind immer
frisch aus eigener Herstellung zubereitet.



Verschiedene Blattsalate
Rohkostsalate
sowie eine große Auswahl
an Feinkostsalaten

DESSERTS

Für unsere große Nachspeisen-Vielfalt versteht es sich
von selbst, dass wir keine Fertigprodukte verwenden.



z. B.:
verschiedene Parfaits
Moussevariationen
Obstsalat
Creme Caramel
Tiramisu
Raffaello-Himbeer-Traum
Pfirsich-Lasagne
Amarena-Nuss-Creme
Creme-Kompositionen
- je nach Jahreszeit
verschiedene Quarkspeisen
Eiscreme-Variationen
Käsevariationen
mit einem Dialog von frischen Früchten
...