

Menü



Vorspeise

Kräftige Hühnerbouillion mit Suppeneinlage
oder einen frischen Salat mit Dressing zur Auswahl

Honig-Senf-Dressing

Joghurt-Dressing

Kräuter-Vinaigrette



Hauptgang

(hierbei empfehlen wir eine Auswahl von 3 versch. Komponenten)

Geschmorte Ochsenbäckchen, in Butter gebratene Champignonköpfe,
Apfelrotkohl dazu Kartoffelklöße mit Semmelbutterhaube

Gepökelte Rinderzunge mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Schwarzwälder Schinken
auf Grillgemüse und Spargel-Rosmarinkartoffeln

Gedünstetes Zanderfilet mit Kräuter-Senf-Kruste auf
cremigem Blattspinat und Steinpilzrisotto



Vegetarisch

Blumenkohl-Kichererbsen Pfanne mit frischen Kirschtomaten

Lachgemüse und glasierten Möhren, dazu reichen wir einen
Limetten-Joghurt-Dipp



Dessert

Vanille-Pana Cotta mit Orangen-Carmel

Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Vanillesoße