

Menü 1

Consommé mit
Flädle **oder** Markklößchen
& Gemüsestreifen

Hähnchenbrust
mit Tomaten- Thymianjus
auf mediterranem Gemüse
und Bandnudeln

oder

Ricotta Tortellini
in Kräuterrahmsauce & Parmesan

oder

Kap- Hechtfilet
mit Tomaten- Thymian-Jus
auf mediterranem ,
und Gratin- Kartoffeln

Panna Cotta
mit Himbeersauce

Preis pro Person 35,80 €



Menü 2

Gemischte Blattsalate
mit gebratenen Egerlingen
und Sauce Vinaigrette

Schweinelende
mit Pfefferrahmsauce
auf bunten Gemüsen & Bandnudeln
oder
Gemüsecurry
mit Kokossauce & Basmati- Reis
oder
Lachsfilet
mit Sauce Hollandaise
auf bunten Gemüsen & Rosmarinkartoffeln

Gemischte Eisvariation
mit frischen Früchten & Sahnehaube

Preis pro Person 37,80 €



Menü 3

<Caprese>

Tomate- Mozzarella
it Bärlauchpesto

Kabeljaufilet
auf Spinat- Parpadelles
an Tomaten- Sauce

oder

Hähnchengeschnetzeltes
mit Egerlingen an Basmati- Reis

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren & Sahnehaube

Preis pro Person 39,80€



Menü 4

Tatar von Lachs & Matjes
im Weckglas
an kleinen Salaten

Schweinelende,
oder
Roastbeef
oder
Kabeljaufilet
auf bunten Gemüsen
Sauce Hollandaise, grüne Pfeffersauce
Gratin- Kartoffeln & Kroketten

Helles Nougart- Eis
mit heißen Schattenmorellen & Sahnehaube

Preis pro Person 43,50€



Menü 5

Graved Lachs mit Kräuterschmand

oder

Italienischem Bergschinken mit Melonenkugeln
an Ruccolasalt

Kalbsfilet, Kap- Hecht

oder Lammrücken

auf bunten Gemüsen

Sauce Bearnaise, Gratin- Kartoffeln

und Krokette

Creme brûlée

mit frischen Früchten

Preis pro Person 48,50€

Menü 6

Halbe Avocado

gefüllt mit Scampisalat

Kalbsfilet mit Madairasauce

oder

Barbarie Entenbrust in Orangensauce

an bunten Gemüsen, Krokette

und Gratin- Kartoffeln

Joghurtmousse mit frischen Früchten

auf Himbeersauce

Preis pro Person 51,50€





Menü 8

Carpaccio von der Rinderlende
mit Ruccola & Parmesan

Klare Tomatensuppe
mit Avocadowürfeln & Gin

Spagetti-Nest
mit gebratener Jakobsmuschel

Melonensorbet mit Champagner
aufgespitzt

Kalbsfilet
oder Lammrücken
in der Oliven- Kräuterkruste,
mit Sauce Bearnaise, Madaira-
Sauce & Gratin- Kartoffeln

Moussevariation mit exotischen
Früchten

Preis pro Person 76,80€

Menü 7

Terrine
von Lachs & Zander
an kleinen Salaten

Kartoffel- Kressesuppe
mit Sahnehaube

Zitronensorbet
mit Prosecco aufgespitzt

Tournedo oder
Kap- Hechtfilet
auf bunten Gemüsen,
Sauce Bearnaise &
Gratin- Kartoffeln

Dessertteller <Poststuben>

Preis pro Person 62,80€



Saisonbedingte Menüs



Frühlingsmenü

Spargelsalat
mit Sauce Vinaigrette

Kresse-rahm-Süppchen
mit Garnelen

Frisches Lachsfilet
oder

Kalbsfilet <Prinzess>

mit Bergsträßer Stangenspargel,
Sauce Hollandaise, Kroketten & neuen Kartoffeln

Joghurteis

auf einer Teufelei von frischen Erdbeeren

Preis pro Person 52,50€

Herbstmenü

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
mit Feldsalat

Kalbsfilet- oder Hirschrückensteak
mit bunten Gemüsen, Morchelrahmsauce,
Schupfnudeln & Kroketten

Crêpes mit Zimteis
und heißen Schattenmorellen

Preis pro Person 51,50€



Kuchen
auf Vorbestellung

Apfelkuchen
sehr fein
30,00€

Obstkuchen
nach Saison
30,00€

Rotweinkuchen
28,00€

Joghurt- Sahnetorte mit
Himbeeren, Sauerkirschen,
Kiwi oder Mandarinen
49,00€

Apfelweintorte
49,00€

Schwarzwälder Kirschtorte
49,00€

Käsesahnetorte
49,00€

Kaffeegedecke berechnen wir 4,50€
pro Person.



Suppen

Diese Suppen können Sie beliebig in
die einzelnen Menüs
Integrieren oder mit einzelnen
Vorspeisen austauschen

Consommé mit Flädle oder
Grießnocken
und Gemüsestreifen
5,80€

Cremesuppe
von frischen Pilzen
5,80€

Kresse-Rahmsuppe mit
Grönlandgarnelen
und Sahnehaube
6,80€

Tomatencremesuppe mit
Sahnehaube
5,80€

Ruccola- Cremesuppe
mit Lachsstreifen & Sahnehaube
6,80€

Klare Ochschwanzsuppe
mit Sherry
7,20€



Canapés
in verschiedenen Variationen

Preis pro Stück

mit rohem **oder** gekochten Schinken

3,50€

mit Forellenfilet & Sahnemeerrettich

3,90€

mit Mozzarella & Tomaten

3,50€

mit Parmaschinken & Melone

3,90€

mit Tatar von Lachs & Matjes

4,20€

mit Frischkäse

3,30€

mit hausgebeiztem Lachs & Sahnemeerrettich

3,90€

mit Carpaccio von der Rinderlende & Keniabohnen

4,60€

mit Poulardenbrust

3,90€

mit Roastbeef

4,10€

mit geräuchertem Heilbutt

4,10€

mit Scampis

4,80€

