

Menü Vorschläge

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

*Hähnchenbruststeak mit karamelisierten Früchten, dazu
Schweinslendenbraten mit Gemüse der Saison, Kroketten
und Petersilienkartoffeln*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Pro Person 18,30 Euro

Champignoncremesuppe

*Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter,
Schweineschnitzel mit Buttererbsen,
Babykarotten und Petersilienkartoffeln*

Schoko Mousse mit Sahnehäubchen

Pro Person 17,30 Euro

Kleiner gemischter Salatteller

*Halbierte Rinderrouladen mit hausgemachtem Rotkohl,
Schweinemedallions auf Rahmchampignons, dazu
Thüringer Klöße und Petersilienkartoffeln*

Gefüllter Crepe mit Erdbeerkonfitüre

Pro Person 18,50 Euro

Waldpilzcremesuppe

*Geschmorte Ochsenbäckchen mit hausgemachtem Rotkohl,
gebratenes Pangasiusfilet im Speckmantel, dazu Kroketten
und Petersilienkartoffeln*

Vanille Mousse garniert mit Früchten und Sahne

Pro Person 18,90 Euro

*Kleiner gemischter Salatteller mit Oliven
und Schafskäse*

*gedünstetes Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat,
Rindersaftbraten mit Gemüse der Saison, dazu
Herzogin- und Petersilienkartoffeln*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Pro Person 19,20 Euro

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

*Im Rauchspeckmantel gebratenes Schweinefilet
in Thymiansauce, dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
Hähnchenbruststeak mit Gemüse der Saison und Kroketten*

Walnusseis mit Eierlikör, Walnüssen und Sahne

Pro Person 18,90 Euro

Lachsrose auf knackigem Blattsalat

mit Honig Senf Dressing

*Mit Honig glasierte Gänsebrust, dazu hausgemachtes Rotkohl
und Kartoffelklöße, in Mandelbutter gebratenes Pangasiusfilet*

mit Gemüsereis

Variation von Eis mit Früchten und Sahne

Pro Person 19,70 Euro

Broccolicremesuppe

*Sächsischer Sauerbraten mit hausgemachtem Apfelrotkohl,
dazu Thüringer Klöße und Petersilienkartoffeln*

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce und

Sahnehäubchen

Pro Person 17,80 Euro