



## Menüvorschläge

### 3-gängiges Familienmenü

Legierte Sellerieschaumsuppe

\* \* \* \*

Schweinefilets in Sauerländer Bier-Senfsauce  
mit Kartoffelnocken und Brokkoli in Mandelbutter

\* \* \* \*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Der Menüpreis beträgt € 29,90 pro Person

### 3-gängiges Familienmenü

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

\* \* \* \*

Braten aus der Putenbrust mit Gemüseplatten von  
Marktgemüse, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

\* \* \* \*

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce  
oder heißen Kirschen

Der Menüpreis beträgt € 29,90 pro Person



### 4-gängiges Familienmenü

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer

\* \* \* \*

Salatteller mit Croutons

\* \* \* \*

Rinderbraten und Braten aus der Putenbrust  
mit Kartoffelklößen und Kroketten,  
Gemüseplatten von Marktgemüse

\* \* \* \*

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt € 36,90 pro Person

### 4-gängiges Frühjahrsmenü

Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Sauce und Salat

\* \* \* \*

Tomatenconsomé mit Flädle

\* \* \* \*

Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischem Spargel,  
zerlassener Butter und neuen Petersilienkartoffeln

\* \* \* \*

Erdbeerparfait mit Obst und Sahnetupfer

Der Menüpreis ist saisonabhängig

### Vegetarisches Menü

Papaya Mozzarella mit scharfer Vinaigrette

\*\*\*\*

Minestrone

\*\*\*\*

Rote Beete-Risotto mit Parmesan

\*\*\*\*

Apfelkuchen mit Vanilleeis

Der Menüpreis beträgt 28,50 € pro Person



### 3-gängiges Festmenü

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit frischem Baguette

\* \* \* \*

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet  
an einer Cognacrahmsauce mit einer Riesengarnele,  
Bündchen von Speckbohnen und Kartoffelgratin

\* \* \* \*

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt € 39,90 pro Person

### 4-gängiges Festmenü

Salat mit gebratenen Gambas und Aioli

\*\*\*\*

Tomatenconsomé mit Rosmarincroutons

\*\*\*\*

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet  
mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln

\*\*\*\*

Dessertvariation

Der Menüpreis beträgt 45,90 € pro Person

### Klassisches Festmenü

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet und Matjesfilet  
mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich, Toast und Butter

\* \* \* \*

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

\* \* \* \*

Braten aus der Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahmsauce,  
Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce mit  
Gemüseplatten von Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten

\* \* \* \*

Himbeerparfait mit frischen Früchten

Der Menüpreis beträgt € 44,90 pro Person



### 4-gängiges Festmenü

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs

\* \* \* \*

Kräutercremesuppe

\* \* \* \*

Braten aus der Rehkeule in Pfifferlingrahmsauce,  
Williamsbirne mit Preiselbeeren,  
Rosenkohl, Karotten und Speckbohnen, Herzoginkartoffeln

\* \* \* \*

Kleiner Pfannkuchen mit Vanilleeis

Der Menüpreis beträgt € 46,90 pro Person

### Bayrisches Büffet

Frisch gebackene Laugenbrezeln

\* \* \* \*

Nürnberger Bratwürstchen und Stäbchenfleisch aus der Haxe,  
Leberkäse mit süßem Senf,  
Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln,  
Krautsalat und Blattsalate

\* \* \* \*

Je nach der Personenzahl werden die Speisen eingesetzt  
oder als „Warmes Büffet“ angerichtet

Der Preis beträgt 21,50 € pro Person

### Gänseessen

Gänsekraftbrühe

\* \* \* \*

Knuspriger Gänsebraten aus der Brust und der Keule  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

\* \* \* \*

Frischer Bratapfel mit Vanillesauce

Der Menüpreis beträgt 29,90 € pro Person

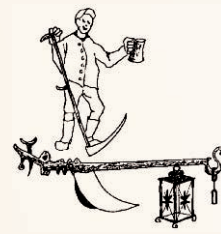


### **Rustikales Büffet**

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter  
Honigmelone mit Knochenschinken  
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen  
Gebackener Schweineschinken (warm)  
Kleine Schnitzel und Hackballen  
Pikanter Rindfleischsalat  
Hausmacher Blut-, Leber- und Mettwurst  
Kleine Sülzen  
Bratkartoffeln in der Gusspfanne  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat  
Vanillepudding mit Himbeersauce  
Der Preis beträgt € 29,90 pro Person

### **Kalt-warmes Büffet** ab 30 Personen

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter  
Ganzer, pochierter Lachs mit Dill-Senfsauce  
Cocktail von Tiefseeshrimps  
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Honigmelone mit Knochenschinken  
**Argentinisches Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit  
Remouladensauce und Bratkartoffeln**  
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen  
Medaillons vom Schweinefilet  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat  
Große Käseauswahl  
Vanillepudding mit Himbeersauce  
Parfait und frisches Obst  
Der Preis beträgt € 39,90 pro Person



### **Frisch aus dem Smoker 1**

Baguette und verschiedene Dips

\* \* \* \*

Dicke Rippe und grobe Bratwurst aus dem Rauch  
mit Salat und Sesamkartoffeln

\* \* \* \*

Dessertgläschen

Der Menüpreis beträgt 21,50 € pro Person

### **Frisch aus dem Smoker 2**

Baguette und verschiedene Dips

\* \* \* \*

Frisch geräucherte Fischauswahl (Forelle und Lachs),  
Blattsalate und Petersilienkartoffeln

\* \* \* \*

Bayrische Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt 26,50 € pro Person

### **Frisch aus dem Smoker 3**

Große Brotauswahl mit verschiedenen Dips

\* \* \* \*

Rinderhüfte und grobe Bratwurst aus dem Smoker  
mit Grillgemüse und Folienkartoffeln mit Sauerrahm

\* \* \* \*

Dessertgläschen als Buffet

Der Menüpreis beträgt 32,50 € pro Person



### Smoker Menü 1

Baguette und verschiedene Dips

\* \* \* \*

Frisch geräucherte Fisch Auswahl (Forelle und Lachs)

Bunte Salate

Rinderhüfte und Schweinenacken

Sesamkartoffeln und Grillgemüse

Sauerrahm und BBQ-Saucen

\* \* \* \*

Dessertgläschen

Der Menüpreis beträgt 38,50 € pro Person

### Smoker Menü 2

Baguette und verschiedene Dips

\* \* \* \*

Frisch geräucherte Fisch Auswahl (Forelle und Lachs)

Bunte Salate

Frisch Geräucherte Spare Ribs

Kartoffelecken/Pommes und Salat

\* \* \* \*

Bayrische Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt 29,90 € pro Person



## Fondue Abend am Kamin

... garen Sie ihr Fleisch in gemütlicher Atmosphäre selber!

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

\* \* \* \*

Fondue mit

Rinderhüfte, Putenbrust und Schweinefilet,  
Schupfnudeln, Meersalzdrillinge,  
bunte Salate, verschiedenen Saucen,  
Dipps und frisches Brot ...

\* \* \* \*

Dessertteller mit dunkler und weißer Mousse  
Obstsalat und Eis

Ab € 35,50 pro Person