



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