

Menüs

Stand: Oktober 2005



Vorspeise

01. Kerbelsuppe mit Sahnehaube
02. Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Streifen von Kräuterpfannkuchen
03. Spinat – Cappuccino Suppe
04. Klare Tomatenkraftbrühe mit Klößchen und Tomatenfleisch als Einlage
05. Gurkenrahmsuppe „Doria“
06. Avocado Tomatenrahmsuppe
07. Rahmsuppe von Brunnenkresse
08. Fischsuppe mit Safran
09. Kastaniensuppe
10. Schwarzwurzelsuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang

01. Gebratenes Lendenstück mit Feigen-Meerrettich-Soße und hausgemachten Kartoffelrösti
02. Grünkohl mit Schweinebacke, Kassler, Kochwurst und Röstkartoffeln
03. Gebratener Lachs auf Zitronensoße mit Pommes „noisette“, dazu Salat.
04. Gebratenes Rinderfilet im Speckmantel mit Zuckerschoten und Salzkartoffeln auf einer leichten Meerrettichsoße.
05. Gebratenes Schweinefilet mit Spinat gefüllt auf Estragonsoße, dazu Herzogin Kartoffeln und glasierte Möhren.
06. Scharfes Putenmasala auf Korianderreis, dazu Tomatensalat
07. Chateaubriand mit Zuckerschoten und Brückenpfeilerkartoffeln
08. Muscheln im Rieslingssud
09. Glacierter Kalbsrücken mit Pfifferlingen, dazu Kartoffel-Zucchini Auflauf
10. Hecht - oder Zander gulasch mit Paprika und Butterkartoffeln

Als Menü 18,50

Vegetarisch (Wahlweise/Ersatzweise)

01. Gemüsemasalla nach Ceylonesischer Art. (Basmatireis, Gemüse, Scharf gewürzt)
02. Linsencurry mit Gemüse (Scharf gewürzt)
03. Gemüse-Carpaccio

Als Menü 11,50

Nachspeise

01. Gemischtes Eis mit Sahne oder Hausgemachter Kirschsoße.
02. Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Vanilleeis auf Fruchtsoße
03. Hausgemachtes weißes Mousse au chocolat an einer Komposition von frischen Früchten
04. Rote Grütze mit Vanillesoße (Hausgemacht)
05. Frische, gebackene Banane mit Schokoladensoße und Sahne
06. Griesflammerie auf hausgemachter Erdbeersoße
07. Bratapfel mit Vanillesoße
08. Pochierte Birnen mit Schwarzer – Johannisbeer – Soße
09. Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis
10. Mandelcreme mit Himbeeren

Das Menü beinhaltet drei Gänge, die individuell zusammengestellt werden können. Die Preise für die Komplettmenüs stehen unter den Hauptgängen. (zuzüglich 16% MwSt)

Eigene Wünsche und Vorstellungen werden natürlich gerne entgegengenommen und verwirklicht.