



MENÜVORSCHLÄGE

Rheinische Küche

Stellen Sie sich aus
unseren Menüvorschlägen
ein ganz persönliches
4-Gänge-Menü
nach eigenen Wünschen
zusammen.

1. Gang

SUPPEN

✓ BLUMENKOHLSUPPE

✓ CHAMPIGNONCREMESUPPE
MIT CHAMPIGNONSTÜCKEN

✓ HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE

HÜHNERKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSESTREIFEN „CONSOMME“ MIT
MARKBÄLLCHEN

VORSPEISEN

SCHINKENRÖLLCHEN
MIT SPARGEL GEFÜLLT, MIT BLATTSALAT & KRÄUTERDRESSING
UND GEBRATENEN HÄHNCHENSTREIFEN

GEFLÜGELCOCKTAIL AUF BLATTSALAT

GERÄUCHERTES FORELLENFILET
REICHLICH GARNIERT, TOAST UND BUTTER

CREVETTENCOCKTAIL „NACH ART DES HAUSES“
AN COCKTAILSOSSE, MIT CHAMPIGNONS- UND SPARGELSTÜCKEN

CALAMARI TUBEN IN EINER PIKANTEN TOMATENSOSSE

GARNELEN
IN EINER PIKANTEN KNOBLAUCHSOSSE HAUSGEMACHER
FISCHSALAT „ITALIENISCHE-ART“

2. Gang

3. Gang

HAUPTGERICHTE

AUSGEMACHTER SPIESSBRATEN
AUF ZWIEBELSOSSE MIT BRATKARTOFFELN UND
BEILAGENSALAT

KASSELERSTEAKS
AUF SAUERKRAUT MIT PÜREE GRILLHAXE MIT ROTKOHLGEMÜSE UND
BRATKARTOFFELN

„PRAGER SCHINKEN“
MIT SAUERKRAUT UND SALZKARTOFFELN

SCHWEINESCHNITZEL
MIT ZWEIERLEI SOSSEN, CHAMPIGNON-, PAPRIKA- / PFEFFERSOSSE
POMMES FRITES, KROKETTEN UND GEMISCHTER SALAT

2 SCHWEINERÖLLCHEN „SCHWEIZER-ART“
MIT KÄSE UND SCHINKEN GEFÜLLT, AN WEINSOSSE POMMES FRITES
UND SALAT

SCHWEINEMEDAILLONS „MAILÄNDER-ART“
MIT BANDNUDELN UND BUNTEM SALAT

PUTENGESCHNETZELTES
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS BANDNUDELN UND
BUNTEM SALAT

RINDERGULASCH
MIT SPIRELLINUDELN UND SALAT

SAUERBRATEN „RHEINISCHE-ART“
AN ROSINENSOSSE, DAZU KNÖDEL UND APFELROTKOHL

TAFELSPITZ
MEERRETTICHSAHNESOSSE PETERSILIENKARTOFFELN UND
WIRSINGGEMÜSE

SAISONALES

WILDRAGOUT MIT WALDPILZEN, SPÄTZLE UND ROSENKOHL
GÄNSEKEULE/GÄNSEBRUST MIT ROTKOHLGEMÜSE UND
KLOSS

4. Gang

DESSERTS

APFELBEIGNETS
MIT VANILLESOSSE UND VANILLEEIS

ROTE BEERENGRÜTZE
MIT VANILLESOSSE
SCHOKOLADENPUDDING MIT MANDELSTÜCKEN UND SAHNE

WEINCREME MIT SAHNE

CRÊPE
GEFÜLLT MIT VANILLEEIS, SCHOKOLADENSOSSE UND SAHNE

Guten
Appetit!

