



MENÜVORSCHLÄGE

Mediterran

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

1. Gang

SUPPEN

CHAMPIGNON-CREMESUPPE

KARTOFFEL-CREMESUPPE

BROKKOLI-CREMESUPPE

TOMATENSUPPE

GULASCHSUPPE

GEMÜSESUPPE

VORSPEISEN

CAPRESE

HAUSGEMACHTES AIOLI

MARINIERTE OLIVEN (PIKANT)

FRITTIERTE CHAMPIGNONS

FRITTIERTE CALAMARI-RINGE

HAUSMACHE SCHWEINSKOPFSÜLZE

GEGRILLTER SCHAFSKÄSE

2. Gang

3. Gang

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL HÄHNCHEN/ SCHWEIN
ARG. RUMPSTEAK
ZANDERFILET
LACHSSTEAK
MAISHÄHNCHENBRUST
PUTENSTEAK
SCHWEINERÜCKENSTEAK
SCHWEINEBRATEN
KNUSPRIGER CHICKEN BURGER
BEEF CHESSEBURGER
BEEF BURGER MIT SPECK UND SPIEGELEI
BRATKARTOFFEL-PFÄNNCHEN
SCHNITZEL-PFÄNNCHEN
MARINierter HÄHNCHENSPIESS VOM GRILL
MARINierter SCHWEINEFLEISCHSPIESS VOM GRILL
MARINierter RINDERSPIESS VOM GRILL
TAGLIATELLE MIT AVOCADO, BABY BLATTSPINAT
SALAT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN - CHAMPIGNONS
SALAT ZIEGENKÄSE IM BRIK-TEIG - HONIG - WALNUSS - ROSMARIN
SALAT FRISCHER AVOCADO - GEBRATENEM GEMÜSE

BEILAGEN

BEILAGENSALAT
POMMES
BRATKARTOFFELN
GRILLGEMÜSE
OFENKARTOFFEL
TAGLIATELLE
SAUCE HOLLANDAISE
CHAMPIGNON-RAHMSAUCE
PFEFFER SAUCE

eine Beilage
oder Sauce
nach Wahl

4. Gang

DESSERTS

PANNA COTTA

HOT BROWNIE MIT VANILLEEIS

TIRAMISU

ERDBEEREIS MIT SAHNE

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

OBSTSALAT

VANILLEEIS MIT HEISSEN BEEREN

Guten
Appetit!





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!





MENÜVORSCHLÄGE

Winter & Wild

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

1. Gang

SUPPEN

CHAMPIGNON SUPPE

KARTOFFEL SUPPE

BROKKOLI SUPPE

TOMATENSUPPE

GULASCHSUPPE

MINESTRONE

ERBSENSUPPE

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

THAI-CURRY SUPPE

BLUMENKOHLSUPPE

VORSPEISEN

CAPRESE

HAUSGEMACHTES AIOLI

MARINIERTE OLIVEN (PIKANT)

FRITTIERTE CHAMPIGNONS

FRITTIERTE CALAMARI-RINGE

HAUSMACHER SCHWEINSKOPFSÜLZE

GEGRILLTER SCHAFSKÄSE

2. Gang

3. Gang

HAUPTGERICHTE

GESCHMORTE GÄNSEKEULE

ZARTE GÄNSEBRUST

WILDRAGOUT VOM WILDSCHWEIN UND HIRSCH

GEBRATENES HASENFILET

MEDAILLONS VOM WILDSCHWEIN

HIRSCH MEDAILLONS

LAMMKOTELETTS VON GRILL

LAMMBRATEN

ENTENBRUST VON GRILL

ENTENSCHENKEL

KALBSLEBER

KALBSSCHNITZEL

KALBSTEAK

SALTIMBOCCA VOM KALB

BEILAGEN

BEILAGENSALAT

POMMES

BRATKARTOFFELN

GRILLGEMÜSE

OFENKARTOFFEL

TAGLIATELLE

SAUCE HOLLANDAISE

CHAMPIGNON SAUCE

PFEFFER SAUCE

je eine
Beilage nach
Wahl

4. Gang

DESSERTS

PANNA COTTA

HOT BROWNIE MIT VANILLEEIS

TIRAMISU

ERDBEEREIS MIT SAHNE

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

OBSTSALAT

VANILLEEIS MIT HEISSEN BEEREN

Guten
Appetit!

