



Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeiten 22



Menü 1

Kartoffelrahmsuppe

Kleine Schnitzel verschieden zubereitet
(mit Tomaten und Käse überbacken, mit frischen Champignons und Rahmsauce
Hähnchenmedaillons in Curryfrüchtesauce
Pariser Karotten, Broccoli und Speckböhnchen
Röstis und Krokette

Apfelbeignets mit Vanillesauce
(im Bierteig gebackene Apfelringe)

23,50 Euro pro Person

Menü 2

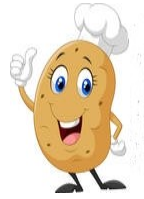
Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich

Sauerbraten „Rheinische Art“
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Spätzle

Rote Grütze mit Vanillesauce

23,90 Euro pro Person





Menü 3

Klare Kartoffel-Gemüsesuppe

Hähnchenmedaillons mit Paprikarahmsauce

Schnitzel „Försterliesel“

Kleine Schnitzel mit Zwiebeln, Champignons und Käse überbacken

Buntes Schwenkgemüse, Rosmarinkartoffelecken, Röstis

Salatteller

Quark-Apfel-Trifle

23,50 Euro

Menü 4

Tomaten-Basilikum-Suppe

Schweinemedaillons „Italienische Art“

mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken

geschmortes Gemüse aus Auberginen, Zucchini und Paprika

Kartoffelgratin

Cappucino-Creme

23,90 Euro





Menü 5

Bunte Salatauswahl mit French-Dressing und gebratenen Champignons

Kraftbrühe „Celestine“ mit Kräuterpfannekuchenstreifen

Hähnchenbrust „Elsaß“ mit Lauch-Schinkenfüllung auf milder Käse-Rahm-Sauce

Schweinemedallions „Normandie“ mit pochierten Apfelspalten

Calvadosrahmsauce

Broccoligemüse mit Mandelbutter

Kartoffelgratin und Kroketten

Vanille- und Pistazieneis auf heißen Waldbeeren mit Sahne

28,90 Euro

(als 3-Gang-Menü, ohne Vorspeise 26,50 Euro)

Menü 6

Lauwarme Champignons auf Feldsalat

Walnuß-Himbeeressig-Marinade

Schweinemedallions „Bühler Art“

gefüllt mit Backpflaumen im Baconmantel, Slibovitzsauce

Pariser Karotten und Romanesco Röschen

Schupfnudeln

Pochierte Williamsbirne mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne

26,90 Euro





Menü 7

Tomate-Mozzarella-Salat mit kleinen Röstitalern

Kalbsschnitzel mit frischen Champignons und feiner Pfefferrahmsauce
Hähnchen „exotic“ in Sesampanade, Chilli-Curry-Früchtesauce
Möhren-Zucchini-Gemüse, Broccoli mit Mandelbutter

Weißwein-Sabayon auf dunklen Trauben

26,90 Euro

Menü 8

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Filetplatte „Art des Hauses“
Rinderfilet mit Sauce Bernaise
Schweinemedallions und frische Champignons in Pfefferrahmsauce
Kohlrabigemüse und Speckböhnchen
Glasierter Pariser Karotten
Röstis, Kartoffelgratin

Schwarzwälder Kirsch-Trifle

33,90 Euro





Menü 9

Bananen-Curry-Suppe mit gebratenen Hähnchenstreifen
und Sahnehäubchen

Gebratene Zanderfilets in Senf-Nußkruste gebacken
Lachsfilet „Französische Art“ mit Porree und Champignons
in Weißwein-Roquefortsauce
Brokkoli mit Mandelbutter oder Blattspinat
Kartoffelgratin, Kräuterschwenkkartoffeln
Bunter Salatteller

Weißes und dunkles Schokoladenmousse

33,50 Euro

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenü individuell zusammen
sprechen Sie uns an!



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die o.g. Preise in Anbetracht der aktuellen enormen Preissteigerungen im Lebensmittel und Energiesektor auch etwas variieren können!