

MENÜ & BUFFET

GENUSS trifft TRADITION

MENÜ & BUFFET VORSCHLÄGE





MEINÜ

Karotten-Orangen-Suppe

kleiner bunter Salat mit Croutons

Hauptgerichte zur Auswahl (max. 3 Hauptgerichte)

Schweinelende im Speckmantel

Rostbrätel mit Schmorzwiebeln

Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesoße

Hähnchenspieße

Steak von der Hähnchenbrust mit Kräuterbutter

gebratenes Zanderfilet

Steak au Four

Beilagen zur Auswahl (max. 3 Beilagen)

Basmatireis

Herzoginkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

gebratene Serviettenkloßscheiben

gemischte Gemüseplatte

Dill-Zitronensoße

Pfeffersoße

Dessert zur Auswahl

Eis nach Karte

oder

Mouse au Chocolat

Wackelpudding (rot und grün)

marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (saisonales Angebot)

Joghurt Waldfrucht-Schicht Dessert



Festtags-Suppe

&

kleiner gemischter Beilagensalat

&

Zur Auswahl

Sauerbraten

Rinderroulade

Entenbrust oder Gänsebrust

Schäufele (Sauerkraut)

Schweinebraten (Sauerkraut)

Wildschweinbraten

Gefüllte Schweinelende

Ochsenbrust mit Meerrettichsoße

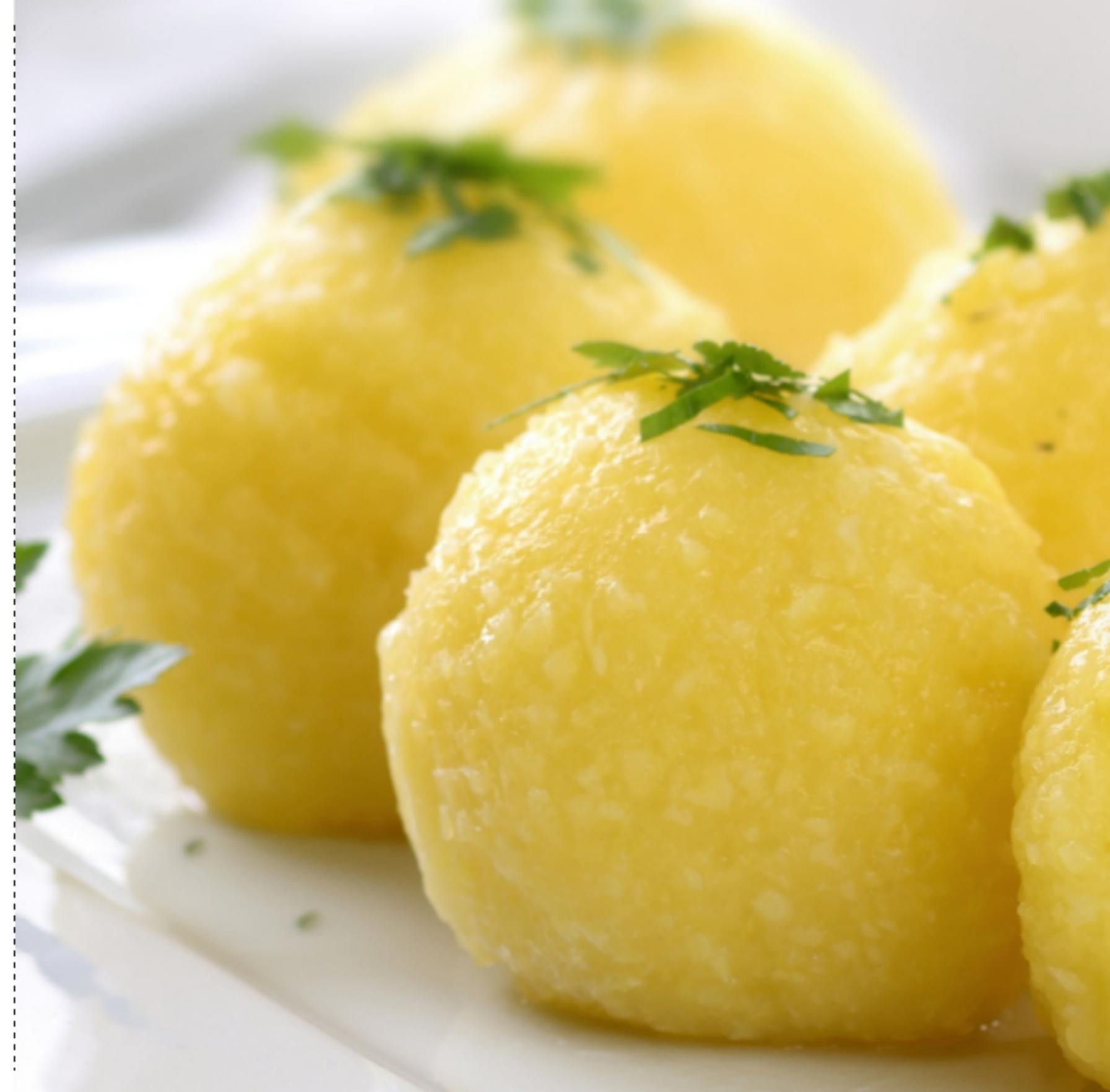
Es werden alle Bräten mit Rotkohl, Thüringer Klöße und hausgemachten Serviettenkloß angeboten.

&

Eis nach Karte

oder

Dessert-Variation im Glas



MENÜ ZUR SPARGELZEIT

Cremesuppe vom Spargel mit Kresse

&

Duett vom grünen und weißen Spargel mit Erdbeeren und Baguette

&

Zur Auswahl

Schnitzel vom Kalb oder Schwein

Medaillons von der Lende

Lachs- oder Zanderfilet

Steaks vom Heimischen Rind

gebratener Kochschinken

Roher Schicken

**Dazu reichen wir unseren Heimischen Spargel mit neuen Kartoffeln,
zerlassener brauner Butter und Sauce Hollandaise.**

&

marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne



Kartoffel-Currycremesuppe mit Garnelenspieß

&

Avocado-Mozzarella-Mango-Salat
Kartoffel-Doradentatar-Salat
Pikanter Hähnchenspieß auf buntem Salat

&

Thymian-Senf-Roastbeef auf geschwenkten Bohnen mit Kartoffelgratin
an kräftiger Soße

oder

Heilbutt auf Rote-Bete-Kartoffelpüree
an Zitronen-Wein-Schaum

oder

Blumenkohlsteaks mit feuriger Käsekruste auf cremigen Risotto

&

Marzipan-Mohn-Mousse
Tiramisu
Grießflammeri Schoko-Karamell





BUFFET

Vorspeise

Festtags-Suppe
(am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings

Bauernsalat
Kartoffelsalat mit Speck

Hauptgerichte

Schweinekrustenbraten
Gehacktesnester gefüllt mit Pilzen und Käse überbacken
Rostbrätl mit Röstzwiebeln
Steak au Four
Gemischte Gemüse-Platte

Beilagen

Herzoginkartoffeln
gebratene Serviettenkloßscheiben
Sauerkraut
Sauce Hollandaise
Bratensoße vom Schwein

Käseplatte
Schinkenplatte
Rohes Gehacktes
Brot und Brötchen Auswahl

Dessert

Obstplatte
Joghurt-Waldfrucht-Schicht Dessert



Vorspeise

Suppe nach Tagesangebot
(am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
Bauernsalat
Mediterraner Nudelsalat

Hauptgerichte

Rostbrätl mit Röstzwiebel
Steak au Four
Hähnchenbrust in Paprikasahne Soße
Kalbstreifen mit Bandnudeln, Cockailtomaten und Rucola
Lachsfilet mit Kräutern
vegetarischer Nudelauflauf

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Herzoginkartoffeln
Basmatireis
frisches Pfannengemüse
Kräutersoße
Bratensoße

Schinkenplatte

Käseplatte

Brot und Brötchen Auswahl

Dessert

Zitronencreme
Mouse au Chocolat



Vorspeise

Suppe nach Tagesangebot
(am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
Griechischer Salat mit Fetakäse
Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)

Hauptgerichte

Kalbs-Saltimboca
Schweinelende im Speckmantel
Hähnchenbrust in Paprikasahne Soße
Fruchtiges Curry-Kokos-Gemüse (Vegan)
Lachsfilet mit Kräutern

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Herzoginkartoffeln
Basmatireis
Bohnen im Speckmantel
frisches Pfannengemüse
Pfeffersoße
Weisweinssoße

Käseplatte

Geräucherte Fischplatte
Brot und Brötchen Auswahl

Dessert

Zitronencreme
Tiramisu
Obstsalat



FRÜHJAHRSBUFFET - FRISCH & LECKER

Vorspeise

Karotten-Orangen-Suppe
(am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
Rote Beete-Apfel Salat
Bauernsalat

Hauptgerichte

Hähnchenbrust Steak
Schweinelende mit Tomate-Mozzarella überbacken
Schweineschnitzel
Spargel-Spinat-Quiche mit Feta
Lachsfilet unter der Kräuterkruste

Beilagen

Basmatireis
Spätzle
gebratene Kartoffelecken
frisches Pfannengemüse
Weißweinsauce
Tomaten-Basilikum Soße

Käseplatte

Tomate-Mozzarella
Brot und Brötchen Auswahl

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Obstsalat



MEDITERRANES BUFFET

Vorspeise

Tomatensuppe mit Sahnehaube
(am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
bunter Brotsalat
Mediterraner Nudelsalat

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein
Hähnchenbrust in fruchtiger Paprikasahne Soße
Schweinelende mit Tomate-Mozzarella überbacken
Gebratene Zanderfilet
Fruchtiges Curry-Kokos-Gemüse (Vegan)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
hausgemachte Kloßtaler
Basmatireis
frisches Pfannengemüse
Dill-Zitronensoße
Pfeffersoße

Käseplatte

Antipasti Platte
Brot und Brötchen Auswahl

Dessert

Zitronencreme im Glas
Joghurt-Waldfrucht-Schicht Dessert



Vorspeise

Maronencreme Suppe oder Kürbis-Ingwer-Suppe
(am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings

bunter Brotsalat

Rindfleischsalat

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein

Wildschweinragout mit Pilzen

Kalbsstreifen mit Bandnudeln

(Rucola, Pilzen, Cherrytomaten)

Pilz-Quiche (vegetarisch)

gebratenes Zanderfilet

Beilagen

Herzoginkartoffeln

Basmatireis

gebratene Serviettenkloßscheiben

frisches Pfannengemüse

Dill-Zitronensoße

Bruschetta mit Tomaten und Pilzen

Käseplatte

Brot und Brötchen Auswahl

Dessert

Tiramisu

Obstsalat



Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Fleisch und Gemüse
(am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
bunter Nudelsalat
Spitzkohlsalat mit Äpfeln und Walnüssen

Hauptgerichte

Kassler im Blätterteigmandel
Hirschbraten
Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel
Hähnchenbruststreifen in Pilz-Paprika Sahnesoße
Lachsfilet im Sesammantel
Wintergemüse-Pfanne mit Feta

Beilagen

Sauerkraut
gebratener Rosenkohl
Basmatireis
hausgemachter Serviettenkloß
gebratene Kartoffelecken
Weißweinsauce
Wildrahmsauce

geräucherte Fischplatte
Käseplatte
Brot und Brötchen Auswahl

Dessert

Apfelmus-Tiramisu
Obstsalat



VEGETARISCHES BUFFET

Vorspeise

Suppe nach Saison (am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings

Griechischer Salat mit Fetakäse

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Mediterraner Nudelsalat

Hauptgerichte

Gefüllte Crepe

(Rucolacreme, Salat, Champignons, Couscous)

Fruchtiges Curry-Kokos-Gemüse

Servietten-Spinat-Nocken

(in Salbeibutter, Cherrytomaten, Parmesan)

Gemüse-Auflauf

Gefüllte Zucchini mit Feta überbacken

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Basmatireis

frisches Pfannengemüse

Tomatensoße

Käseplatte

Tomate-Mozzarella

Brot und Brötchen Auswahl

Dessert

Obstsalat

Joghurt-Waldfrucht-Schicht Dessert



VEGANES BUFFET

Vorspeise

Suppe nach Saison (am Gast serviert)

Salate

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings

Bauernsalat

Krautsalat

Gurkensalat

Tomatensalat

Hauptgerichte

fruchtiges Curry-Kokos-Gemüse

Wirsing-Pilz-Päckchen

cremiges Pilzrisotto

Zucchini-Auflauf

Gemüsestrudel

Falafel

(Kichererbsen)

Beilagen

Basmatireis

Tomatensoße

Curry-Kokos-Soße

Gemüseplatte

Dessert

Obstsalat

Panna Cotta



Dressing-Auswahl

Vinaigrette
Balsamico-Dressing
Kräuter-Dressing
Senf-Honig-Dressing
Joghurt-Dressing

Dessert-Auswahl

Erdbeercreme
Vanillecreme
Götterspeise (rot/grün)
Tiramisu
Joghurt-Waldfrucht-Schicht
Zitronencreme
Mousse au Chocolat
Grießflammeri
Panna Cotta
Creme brulee
marinierte Erdbeeren (Saison bedingt)
Himbeergrütze mit Vanillesoße
Nugatcreme mit gebräuntem Baiser