

## Menü 1

MarkklöBchensuppe

\*\*\*

Rinder- und Schweinebraten  
mit Burgunder- und Rahmsode  
dazu Brezenknödel & Karottengemüse

\*\*\*

Rote Fruchtgrütze  
mit Vanillesode

p.P 30,00 €

## Menü 2

Würziges Räucherfischtatar  
an kleinem Salatbouquet  
mit Himbeervinaigrette

\*\*\*

Tafelspitz mit Meerrettichsode  
Petersilienkartoffeln & Omas Wirsinggemüse

\*\*\*

Apfelkuchlein mit Zimt-Zucker  
und einer Kugel Vanilleeis

p.P. 36,50 €

## Menü 3

Lauch-Rahm-Süppchen  
mit croûtons

\*\*\*

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gurke  
dazu Kartoffeln & Blaukraut

\*\*\*

Vanille-Halbgefrorenes  
mit beschwipsten Kirschen

p.P 33,50 €

## Menü 4

Rote-Beete-Suppe  
mit frischem Kren

\*\*\*

Knusprige Ofenhaxe „Braumeister Art“  
auf Dunkelbiersoße  
dazu Kartoffelkloß und Kesselkraut

\*\*\*

Bayrischkrem mit Himbeeren

p.P. 32,50 €

## Menü 5

Broccoli-Rahmsüppchen  
mit creme fraîche

\*\*\*

Kleiner Marktsalat mit Sauerrahmdressing

\*\*\*

Duett von Rinder- und Schweinefilet  
mit zweierlei Soßen  
Kartoffelschupfnudeln – Kroketten  
frisches Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse  
mit Fruchtmark & frischen Früchten

p.P.46,50 €

## Menü 6

Schwarzwälder Rauchsinken  
mit Melonenfächern und Salatgarnitur  
dazu frisches Mühlenbaguette

\*\*\*

Ferkellendchen im Ganzen gebraten  
unter der Kräuterkruste  
dazu Portweinjus und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Walnußbeis mit Tia Maria  
und creme Suchard

p.P. 42,50 €

## Menü 7

Tomatenconsommé  
mit Ricottaravioli

\*\*\*

zartes Poulardenbrüstchen  
mit leichtem Weißburgunderrahm  
Zuckerschoten & Bandnudeln

\*\*\*

Zweierlei Sorbet  
mit frischen Beeren

p.P.35,00€

## Menü 8

Mozzarella Caprese  
mit frischem Basilikum & Balsamicovinaigrette  
dazu frisches Mühlenbaguette

\*\*\*

Saltimbocca Romana  
Zartes Kalbfleisch  
gefüllt mit Parmaschinken & Salbei  
dazu Gnocchi

\*\*\*

Panna Cotta  
mit beerigem Fruchtmark

p.P. 44,50 €

## Menü 9

Blattspinatsalat  
mit geröstetem Sesam dressing

\*\*\*

Feinwürziges Gemüsecurry  
mit duftigem Basmatireis

\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat  
mit einer Kugel Sorbet

p.P. 33,00 €

## Menü 10

Perlcouscous-Gemüse-Salat  
dazu ein Kartoffel-Käse-Küchlein

\*\*\*

Marinierte Auberginen gegrillt  
mit Limette – Olivenöl - geriebenem Schafskäse  
dazu Guacamole & Mühlenbaguette

\*\*\*

Walnußbeis  
mit gerösteten Kernen und Caramelsoße

p.P. 32,00 €

# Menu 11

## Rote Beete Carpaccio

mit Apfel-Meerrettich-Schmand  
& frischem Mühlenbaguette

\*\*\*

## Maronensüppchen mit croûtons

\*\*\*

## Glasierter Gänsebraten

mit kräftiger Jus  
dazu Kartoffelklöße-Blaukraut  
& Preiselbeerkompott

\*\*\*

## Süße Träumereien

aus unserer Pâtisserie  
als Flying Buffet  
mit  
creme brûlée – mousse au chocolat – Panna Cotta  
Exotischer Fruchtsalat

\*\*\*

Preis pro Person

62,50 €