

Menü 1

MarkklöBchensuppe

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

Rote Fruchtgrütze
mit Vanillesöße

p.P 30,00 €

Menü 2

Würziges Räucherfischtatar
an kleinem Salatbouquet
mit Himbeervinaigrette

Tafelspitz mit Meerrettichsöße
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 Rauchschinken
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
& Preiselbeercompott

Süße Träumereien

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

Preis pro Person

62,50 €