

Menü 1

MarkklöBchensuppe

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

Rote Fruchtgrütze
mit Vanillesöße

p.P 30,00 €

Menü 2

Würziges Räucherfischatar
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 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
& Preiselbeercompott

Süße Träumereien

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

Preis pro Person

62,50 €

Menü 12

Selleriecreme mit Rucola Pesto

Tafelspitz in der Meerrettichkruste
auf Tomatensugo
mit Wirsing Timbale und Butterkartoffeln

Vanille Bayrische Creme
mit Fruchtmark

p.P 29,50 €

Menü 13

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

kleiner Salat mit Hausdressing

Rindergulasch
mit Butterspätzle & Gemüse der Saison

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

p.P 34,50 €

Menü 14

Räucherlachs mit Rösti
an Salatbouquet mit Meerrettich

Tomatensuppe mit Crouton

Medaillon vom Schweinefilet
trifft Medaillon vom Rinderfilet auf Jus
mit Kroketten und Broccoli

Mousse au Chocolat
mit Fruchtmark und Obstgarnitur

p.P 54,50 €

Menü 15

Tomaten Consommé mit Frischkäseravioli

Linsenbratling auf geschmorten Spitzkohl

& Kartoffel-Karottenpüree

Fruchtsorbet

auf Obstgarnitur mit karamellisierten Nüssen

p.P 26,50 €

Menü 16

Broccolisuppe mit crème fraîche

Salat der Saison

Duett vom Rinder- und Schweinefilet

mit Pfifferlingen in Rahm und Sauce Bernaise

dazu Krokette, Schupfnudeln & Gemüseplatte

Vanilleeis mit warmer Nougat Krokant Sauce

p.P 44,50 €