

Menüvorschläge

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

*

Gebratene Maispouladenbrust auf Estragonsoße mit bunten Mohnkarotten und Kartoffeltaler

*

Waldbeerenkompott mit Vanillesoße

28.00 € pro Pers.



Carpaccio vom Rind aus dem Fleischreifeschrank

mit frisch gehobeltem Parmesan

*

Karotten-Ingwersuppe mit Raukestroh

*

Geschmorter Hirschbraten in Waldpilzrahm, hausgemachten Apfelrotkohl und gebratene
Maccairekartoffeln

*

Geflämmte Karamelcreme mit Apfelkompott

37,50 € pro Pers.



Wildkräutersalat ummantelt in Hausdressing
mit gebratenen Lammkoteletts

Pikantes Cremesüppchen von roten Linsen
mit Poulardenbrust

Melonen-Smoothie mit Sekt und Lachsschinken

Chateaubriand

Rinderfilet -am Tisch tranchiert- mit Pfeffersauce
dazu Grilltomate, marktfrisches Gemüse und Kartoffelgratin

Dessertvariation

52,50 € pro Pers.