



3 kalte Vorspeisen zur Auswahl:

- Krabbenscocktail mit Mandarinen & Champignons
- Geräucherter Lachs an Sahnemeerrettich
- Geräuchertes Forellenfilet
- Grüner Bohnen- & Kartoffelsalat mit Schafskäse & Oliven
- Käse-Birnensalat mit Nüssen an Currydressing
- Fenchel-Mango-Paprikasalat
- Lachstatar mit Granny Smith
- Seranoschinken auf Melone
- Spinatsemmelknödel gefüllt mit Mozzarella auf Tomatenragout mit Balsamicodressing
- Couscous-Salat mit gebratenen Garnelen
- Hausgemachte Antipasti marinierte & gebratene Zucchini, Aubergine, Fenchel, Paprika & Champignons
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse & Oliven
- Mediterraner Nudelsalat mit Mozzarella
- Mango-Fenchelsalat mit Lachsfrikadellen
- Melonenscocktail im Glas mit Garnele im Kartoffelmantel
- Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Rahmkraut
- Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Kartoffelsalat
- Hausgebeizte Lachsröschen auf Mini-Rösti an Senfdillsoße
- Feuriger Rindfleischsalat mit Chili, Zwiebeln & Bohnen
- Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischcreme

Preise auf Anfrage



5 Salate (ca. 400 g) zur Auswahl:

- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Rote Beete-Salat
- Karottensalat
- Waldorfsalat
- Caprese Tomaten, Mozzarella & Basilikum
- Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Farmersalat
- Rohkostgemüse Karottensticks, Kohlrabisticks, Staudenselleriesticks, Paprikasticks dazu Frischkäse-Kräuter-Dip
- Rohkostsalat Brokkoli, Nüsse, Äpfel & Paprika

Preise auf Anfrage



2 warme Gerichte (ca. 280 g) zur Auswahl:

- Schweinemedallions
- Schweinenacken gefüllt mit Nüssen, Früchten & Kräutern
- Filetspieße vom Schwein
- Piccata Milanese Schweinefilet in Parmesanmantel
- Oliven-Hackfleisch-Bällchen mit Schafskäse-Dip
- Schweinebraten
- Rindersoftbraten
- »Ossobuco« geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Puten-Röllchen gefüllt mit Gemüse & Mango
- Hähnchenhaxen
- Lammragout mit Kichererbsen, Paprika, Chili, Karotten & Zucchini
- Exotisches Lammragout mit Mango, Ananas & Apfel
- Zanderfilet im Kartoffelmantel
- Lachsfilet »Papilotte« mit Juliengemüse in Folie gegart

Preise auf Anfrage



2 Soßen zur Auswahl:

- Champignonrahmsouße
- Pfefferrahmsouße
- Bratensoße

3 Beilagen (ca. 300 g) zur Auswahl:

- Handgeschabte Spätzle
- Basmati Reis
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse
- Semmelknödel
- Ratatouille

Preise auf Anfrage



3 Desserts (ca. 180 g) zur Auswahl:

- Frischer Obstsalat
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Passionsfruchtcreme
- Joghurt-Limetten-Mousse

Preise auf Anfrage

Hausgemachte Blechkuchen:

Apfelrahmkuchen

Rhabarberkuchen

Karottenkuchen

Omas Schokokuchen mit Kirschen

Preise auf Anfrage

