

MENÜVORSCHLÄGE

Menü I **24,90 €**

Vorspeise

Kraftbrühe mit gefüllten Kräuterflädle

Hauptgang

Burgunderbraten vom deutschen Weiderind mit Serviettenknödel und Gemüse

Dessert

Warme Waldbeeren mit Vanilleeis

Menü II **22,90 €**

Vorspeise

Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Grießklößchen

Hauptgang

Glasierter Schweinerücken an Rotweinsauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse

Dessert

Schokoladenparfait auf marinierten Orangenstreifen

Menü III **27,90 €**

Vorspeise

Kraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgang

Züricher „Kalbsgeschnetzeltes“ mit Tagliatelle und Gemüse

Dessert

Marinierter Fruchtsalat mit Zitronensorbet

MENÜVORSCHLÄGE

Menü IV 28,90 €

Vorspeise

Spinat-Cremesuppe mit Quarknocken

Hauptgang

Gebratenes Lachsfilet auf Karotten-Lauchgemüse, Rieslingsauce und Butterkartoffeln

Dessert

Crème brûlée mit Früchten und Vanilleeis

Menü V 38,90 €

Vorspeise

Kartoffelterrinen mit gebratenem Zanderfilet

Zwischengang

Tomatenessenz mit Einlage und Basilikum

Hauptgang

Rinder- und Schweinemedallions auf Rahmpilzen, Rotweinsauce, Kartoffelkrapfen und Brokkoli

Dessert

Mousse au chocolate mit frischen Früchten

Menü VI 31,90 €

Vorspeise

Rieslingsuppe mit gerösteten Mandeln

Zwischengang

Bunter Salat

Hauptgang

Rehbraten in Wacholder-Preiselbeersauce, Schupfnudeln und Gemüse

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce