



## Canapés und Snacks

Räucherforellen-Tatar mit Crème Fraîche auf Dillgurke  
d, g, m

Gebeiztes Lachstatar mit Honig-Senf-Soße auf Pumpernickel  
d, g, m, a

Rosa gegarte Roastbeef Röllchen mit Gemüse der Saison und Djonmayonaise  
c, f, m

Geräucherter Schinken auf Baguette mit Meerrettich und Silberzwiebeln  
a

Hackbällchen am Spieß mit Cornichons und Senf  
m

Handkäse mit Musik und Brot  
a, g

Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto  
g, h

Vesperplatte mit verschiedenen Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung

Käseplatte mit selbstgemachten Chutneys



## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
a, l, m, f

Kartoffelsuppe mit oder ohne Speck  
l, g

Gemüsecremesuppe der Saison  
l, g

Gulaschsuppe

## Salate

Bunter Blattsalat mit verschiedenem Dressing

Spaghetti Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan und Pesto  
a, g, h

Kartoffelsalat mit oder ohne Speck

Gurkensalat mit Dill

Weiß- oder Rotkohlsalat

Bauernsalat mit Hirtenkäse  
Gurken, Rote Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kidneybohnen, Hirtenkäse

Bulgur Salat  
Gurken, Karotten, Tomate, Paprika, Petersilie, Frühlingszwiebeln

Nudelsalat  
Wurst, Erbsen, Essiggurke, Äpfel, Mayonnaise



## Vorspeisen

Vitello Tonnato

rosa gegarte Kalbshüfte mit Thunfischsoße garniert mit Kapern  
d, g, c

Rosa gegartes Roastbeef  
mit selbstgemachter Remoulade  
c, m

Garnelencocktail  
mit hausgemachter Cocktailsoße und Ananas  
f, c, b, m

Meeresfrüchtesalat  
mariniert mit Staudensellerie, Zitrone, Tomate und Weißwein  
b, f, l, m, r, d

Lachsröllchen  
mit Spinat und Frischkäse  
d, a, c

Quiche in verschiedenen Varianten  
Lauch und Speck, Ziegenkäse und Walnuss, Lachs und Fetakäse  
a, c, g, d

Grillgemüseplatte

Räucherfischplatten  
d, m



## Hauptgänge

### Vom Rind

Sanft gegarter Rinderburgunderbraten  
f, l, m, o

Sauerbraten  
eingelegt nach Art des Hauses  
l, m

Geschmorte Ochsenbäckchen  
f, l, m, o

Feines Rinderragout mit Preiselbeeren  
f, l, m, o

Rosa gegartes Roastbeef  
wahlweise mit Kräuterkruste  
a, g

Rindergeschnetzeltes  
wahlweise mit oder ohne Pilze  
l, f, m, o

Kalbsgeschnetzeltes  
zürcher Art  
g, l, m



### Vom Schwein

#### Rollbraten

wahlweise mit Speck und Zwiebeln, Füllsel, Schinken und Käse  
o, m

#### Schnitzel Wiener Art

a, c

#### Cordon Bleu

gefüllt mit geschmortem Speckkraut und Käse  
a, c, g

#### Szegediner Gulasch mit Sauerkraut in Rahmsoße

g, m, l

#### Schweinebauch

mariniert mit unserer hausgemachten BBQ-Soße  
f, l, m

#### Krustenbraten

aus der Hüfte mit unserem Hausgewürz  
m, o

### Vom Geflügel

#### Gefüllte Hähnchenbrust mit Marone und Preiselbeeren

c, g, h, l, m, o

#### Cremiges Hähnchengeschnetzeltes verfeinert mit Sherry und gebratenen Pilzen

a, f, g, l, m, o

#### Zwiebelhähnchen geschmort in feiner Soße

a, g, l, m

#### Geschmorte Hähnchenschenkel

m, o



**Aus dem Wasser**

Gebratenes Zanderfilet  
d

Im ganzen gegarter Lachs  
(ab 10 Personen)  
d

Gebratener Kabeljau  
im Speckmantel  
d

Backfisch  
im Bierteig ausgebacken  
a, d, g

Garnelenpfanne  
in einer leichten Tomaten-Sahnesoße  
a, f, g, b

**Vegetarisch**

Kichererbsen Curry  
mit buntem Gemüse und würziger Soße  
l, m, f, g

Gemüsemaultaschen  
in brauner Butter gebraten  
verfeinert mit geriebenem Bergkäse und Schnittlauch  
a, c, f, l, m



## Beilagen

Handgemachte Semmel- oder Kartoffelknödel

a, c

Handgeschabte Knöpfe Spätzle  
auf Wunsch mit Kräutern verfeinert

a, c

Breite Bandnudeln  
auf Wunsch abgeschmälzt

a, c

Hausgemachtes Kartoffelgratin  
gratiniert mit Parmesan

g

Knusprige Pommes oder Kroketten

Kartoffelgnocchi

a, c, g

Cremiges Risotto

g,i

Gebratene Pilze

Gemüse der Saison

g

Buntes Bohnengemüse mit oder ohne Speck

g

Cremiger Rahmblumenkohl

g



## Soßen

Braune Bratensoße

f, i, j

Pikante Pfefferrahmsoße

g, m, l

Pilzrahmsoße

g, m, l

Hollandaise oder Bernaise

c, m

Weißer Grundsoße  
nach ihren Wünschen aromatisiert

g, l

## Dessert

Weißer oder dunkler Mousse au Chocolat  
garniert mit frischen Früchten

c, g

Crème brûlée  
mit weißer Schokolade und Grand Marnier

c, g

Obstsalat  
mit oder ohne Schuss und Minze

Frucht crumble  
mit Tonkabohne

a, c, g

Nougatmousse

c, g

Schoko Brownies  
an Fruchtkompott

a, c, g

Gerne gehen wir auch auf ihre persönlichen Wünsche und Vorschläge ein!



**Allergene:**

**A** – glutenhaltige Getreide

**B** – Krebstiere

**C** – Eier

**D** – Fisch

**E** – Erdnüsse

**F** – Soja

**G** – Laktose

**H** – Schalenfrüchte

**I** – Sellerie

**J** – Senf

**K** – Sesam

**L** – Sulfit / Schwefeldioxid

**M** – Lupine

**N** – Weichtiere