

# Menüvorschläge (Juni-Oktober)

## Vorspeisen und Zwischengänge

Hausgemachte Consomme mit Kräuterflädli	8.00
Curry-Zitronengrassuppe	8.00
Mit Garnele	12.00
Pfifferlingcremesuppe	10.50
Bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen und Erdbeeren	12.00
Bunter Tomatensalat mit Burrata und Rucola Pesto	13.50
Argentinische Tiefseegarnelen mit asiatischem Glasnudelsalat	16.50
Gemischter Salat mit Radieschen	8.00
Grüner Salat mit Radieschen	7.50

## Hauptgänge

48h gegarter US-Rinderbug an Madeira-Jus mit zweierlei Gemüse und gratinierten Kartoffeln	36.00
Kalbsbraten an Pilzrahmsauce mit Gemüse und Spätzle	28.00
Gebratene Pfifferlinge oder A la Creme mit Spätzle oder Rösti	25.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Sherry-Rahmsauce	26.00
Kalbsrücken an Pfifferlingrahmsauce mit Gemüse und Spätzle	34.00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Pfifferlingrahmsauce mit Gemüse und Spätzle	32.00
Gebratenes Zanderfilet an Gutedelveloute mit Spinat und Kartoffelblini	34.50
Entrecote mit Cafe de Paris, Gemüse und Pommes-Frites	33.50
Kikok-Hähnchenbrust an Pfifferlingrahmsauce mit Gemüse und Kartoffelgnocchi	28.00

Selbstverständlich können Sie auch gerne aus unseren Klassikern Cordon Bleu, Zürcher oder Wienerschnitzel wählen.

## Dessert

Sorbetvariationin mit frischen Früchten	9.50
Creme Brulee mit Erdbeeren und Vanilleeis	11.00
Coupe Danmark, Vanilleeis mit Sahne und hausgemachte Schokoladensauce	9.50
Zweiterlei Mousse au Chocolat im Weckglas mit Früchten & Sorbet	11.00
Panna-Cotta mit Beerenragout und Sorbet	13.00
Lauwarmer Schokokuchen mit Mango-Ragout und Vanilleeis	13.00
Pralinenmousse mit Erdbeeren und Sauerampfereis	12.00

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Natürlich ist bei uns auch ein Stehempfang möglich mit dem passenden Aperitif (nach Wahl und auf Sie abgestimmt) und Gebäck (Käsestangen, kleine Flammenkuchen mit Speck & Zwiebeln oder mit Fetakäse) ab 5.00 € pro Person