

## Menüvorschläge 2022

*Sie planen eine Veranstaltung?  
Gerne können Sie unsere aktuellen  
Menüvorschläge mit nach Hause nehmen.*

*Unser Küchenchef Jean J. Frisch  
hat speziell für Ihre Veranstaltung die folgenden  
Menüvorschläge zusammengestellt*

*Gerne erstellen wir Ihnen auch  
individuelle Menüvorschläge*

*Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunschmenü  
aus unseren Vorschlägen zusammenzustellen oder zu  
ergänzen*

*Drei gemütliche Gasträume für Betriebsfeiern  
und Festlichkeiten aller Art  
Außer-Haus-Service, Party-Service, Empfänge  
und Catering aller Art*

*„Das kulinarische Erlebnis im Grünen“  
Fröhliche Feiern, beeindruckende Events und stimmungsvolle  
Feiern*

*Wir schaffen Ihnen für alle Anlässe den entsprechenden  
Rahmen.  
Von der kleinen persönlichen Feier, über Geburtstage bis hin  
zur festlichen Hochzeit*

Wünschen Sie zum Aperitif Canapes?

- Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich 2,50 €
- Mini Burger mit Lachstatar und Röstzwiebeln 2,50 €
  - Lachstatar 2,80 €
  - Shrimps mit Cocktailcreme 2,50 €
- Gegrillte Gambas in Knoblauch & Chilli 3,50 €
- Geräuchertes Forellenfilet mit Kaviar 2,50 €
- Roastbeef, rosa gegrillt auf Ruccola 2,50 €
- Parmaschinken auf Melone 2,50 €
- Marinierte Sardinen auf Artischocken 2,50 €
- Entenbrust süß-sauer auf Reis- Lauchsalat 2,80 €
- Flußkrebscocktail auf Tamarinden-Mousse 2,80 €
- Lachsrollchen mit Meerrettich auf Ratatouille-Salat 2,80 €
- Mariniertes Kalbfleisch auf Thunfischmousse 2,70 €
  - Vitello tonato mit Thunfischsoße 2,50 €
  - Datteln im Speckmantel 1,80 €
- Geräucherte Entenbrust an Cumberlandsoße und Feige 2,80 €
- Räucherlachs im Kräuterflädle mit Meerrettich 2,80 €
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Hühnchen 2,80 €
  - Leberpastete 2,50 €
  - Camenbert 2,50 €
  - Gorgonzola 2,00 €
  - Schwarzwälder Rohschinken 1,20 €
- Bruschetta ( Knoblauchbrot mit gewürfelten Tomaten ) 2,00 €
- Lachsbuletten mit kräftiger Currysauce 3,00 €
- Chicorrè Schiffchen mit Frischkäsecurry 3 Stck. 4.- €
  - Crostini
- Gemüse – Frühlingsrollen mit Soyadip 3 Stck. 3,50 €
  - Hähnchen-Satays mit Asia Dip 3,00 €
  - Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße 2,80 €
  - Baby-Fleischküchle mit Salsa-Dip 2,80 €
  - Garnelen-Satays auf Zitronengrasspieß 2,80 €
  - Käsespieße 2,50 €
- Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum 2,80 €

Selbstverständlich können die oben aufgeführten Speisen auch  
In Schälchen und Glas als Flying-Büffet serviert werden

**Wir bitten Sie unsere allgemeinen AGB zu beachten**

**Menü 1**

Minestrone

\*

Gefüllte Nudelrolle auf Tomaten-Basilikum

\*

Ossobucco mit Gemüsereis

\*

Tiramisu

**Menüpreis € 33,00**

**Menü 2**

Tomatensuppe mit Frucht und Gnocchi

\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und kleinem Salatbukett

\*

Filet aus dem Lachsrücken an Wein-Rahmschaum mit Garnelen, gemischtem Wildreis  
und grünen Nudeln

\*

Orangenparfait mit frischem Obst der Saison

**Menüpreis € 39,90**

**Menü 3**

Leichte Gemüsesuppe

\*

Bunter Salatteller mit marinierten Champignons

\*

Filetsteak vom Rind mit grüner Madagaskarsauce oder Sauce Bernaise, Grilltomate,  
Röstkartoffeln und jungem Gemüse

\*

Schwarzwälder Kirschenparfait mit Soßenspiegel

**Menüpreis € 39,50**

**Menü 4**

Markklößchensuppe

\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Kalbs – Filetsteak mit Gorgonzolasauce, Wurzelgemüse und Butternudeln

\*

Rotweibirne mit Caramelsauce

**Menüpreis € 39,50**

**Menü 5**

Kresseschaumsüppchen mit Curryhaube

\*

Kleiner gemischter Salat

\*

Schweinefilet im Blätterteig mit Pilzfüllung, Mandelbroccoli und Blumenkohl,  
dazu Eierspätzle und Krokette

\*

Apfelkühle mit Vanillesauce

**Menüpreis € 32,50**

**Menü 6**

Kartoffelsuppe mit Kracherle

\*

Kleiner gemischter Salat

\*

Saftiger Kalbsrücken mit frischen Waldpilzen a lá Cremé und frischem Marktgemüse  
Beilagen: gratinierte Kartoffeln Spätzle

\*

Omelette Norwegienne flambiert mit Gourmeteis

**Menüpreis € 38,50**

**Menü 7**

Terrine Straßbourgoise mit Cumberlandsauce und Apfelsalat

\*

Knackiger Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich

\*

Limousin Lammkeule mit kräftiger Kräuterkruste, Sauce Provencale, Ratatouille und Kartoffeln

\*

Lebkuchenflammerie

**Menüpreis € 36,50**

**Menü 8**

Hors-d'ouvre a lá maison mit hausgebeiztem Edellachs an Dillsahne, Tiefseekrabben in Cocktailcremé und Parmaschinken auf saftiger Melone

\*

Frische Salate der Saison mit Wachtelbrüstchen und einer Kräuter – Vinaigrette

\*

Rehrücken in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne, Krokette, Spätzle und Apfelrotkraut

\*

Apfel auf Blätterteig und Vanillesauce

**Menüpreis € 52,00**

**Menü 9**

Rahmsuppe nach Wunsch

\*

Kleiner gemischter Salat

\*

Gemischter Braten vom Rind, Kalb und Schwein an feiner Bratensauce mit Spätzle, Krokette und Gemüse

\*

Coup Denmark mit Schokoladensauce

**Menüpreis € 29,50**

**Menü 10**

Carpaccio vom Kalbsfilet mit marinierten Austernpilzen

\*

Safransüpple mit ausgelösten Jakobsmuscheln

\*

Gambas in der grünen Reiskruste mit Glasnudeln

\*

Perlhuhnbrust an einer Portweinjus & tourniertem Gemüse

\*

In Tannenhonig glasierte Feigen mit Walnußparfait und ChassissöÙle

**Menüpreis € 49,00**

**Menü 11**

Carpaccio von der Entenbrust mit mariniertem Chicorré

\*

Ausgelöste Wachteln an Friseesalat mit bunten Linsen und Balsam – Vinaigrette

\*

Frische Morcheln im Blätterteig

\*

Baby – Steinbutt gefüllt mit Hummer und frischem grünen Spargel

\*

Filet vom Angus – Rind mit Gänsestopfleber und Barolotrüffelschaumsauce

\*

Orangen – Camparitörtchen mit Waldbeeren

**Menüpreis € 80,00**

**Menü 12**

Hausgebeitztes Lachsfilet an einer Dillsauce, Butter und Toast

\*

Salatvariationen an Rotweindressing mit Pinienkernen

\*

Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Marktgemüse und handgeschabten Eierspätzle

\*

Eisgugelhupf mit Weinschaumsauce

**Menüpreis € 43,50**

**Menü 13**

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

\*

Kross gebratene Flugentenbrust in Grand Marnierpeffersauce auf glasiertem Gemüse  
und kleinem Maiscrêpes

\*

Creme Brulee mit frischen Waldbeeren und Vanilleeis

**Menüpreis € 29,50**

**Menü 14**

Salat von jungen Zucchini und Artischocken mit gebratenem Lammfilet

\*

In Knoblauch und Basilikum sautierte Riesengarnelen auf Tomatenrisotto

\*

Gegrilltes Rinderfilet mit Markscheiben auf einer Portweinjus mit Kartoffelgebäck und  
überbackenen Tomaten

\*

Apfel – Eisschalotten mit einer Weinzabaione

**Menüpreis € 47,00**

**Menü 15**

Champignoncremesuppe

\*

Friseesalat mit gebratener Geflügelleber und Dijonsendressing

\*

Entenkeule mit Steinpilzfüllung, Mandelkroketten und feinem Apfelrotkraut

\*

Rote Grütze mit Vanilleeis

**Menüpreis € 33,50**

**Menü 16**

Doppelte Kraftbrühe

\*

Kleiner Feldsalat mit Croutons

\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch in Kräutersahne mit Spätzle, Rösti und kleinem Gemüse

\*

Vanille-Parfait mit Sauerkirschen

**Menüpreis € 30,50**

**Menü 17**

Feine Gemüsesuppe

\*

Blattsalate der Saison an einer Kräuter-Vinaigrette

\*

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti, Spätzle und Rosenkohl

\*

Frisches Obst mit Eis

**Menüpreis € 29,00**

**Menü 18**

Lauchcremesuppe

\*

Gemischter Salatteller

\*

Schweine- und Rinderfilet in Pfeffersauce, Schupfnudeln und Eierspätzle

\*

Rote Grütze mit Vanilleeis

**Menüpreis € 38,00**



**Menü 19**

Artischockenböden mit gebeiztem Lachsstreifen

\*

Zanderfilet in der Sesamkruste mit Safranreis und Broccoli-Röschen

\*

Schokoladencreme

**Menüpreis € 30,50**

**Menü 20**

Safransüpple mit Lachseinlage

\*

Blattsalate mit Edelfischwürfeln und Krustentiere

\*

Gebratene Entenbrust an Pfirsichsauce, Gemüseallerlei und Risollee-Kartoffeln

\*

Grießflammerie auf Heidelbeersauce

**Menüpreis € 36,00**

**Menü 21**

Markklößchensuppe

\*

Grüner Salat

\*

Zwiebelrostbraten auf Weinsauerkraut mit Schupfnudeln und Spätzle

\*

Eierkühle mit Waldbeeren

**Menüpreis € 30,00**

**Menü 22**

Kartoffelsuppe mit Kracherle

\*

Kleiner Salatteller

\*

Kalbsbraten an Rahmsößle mit Waldpilzen und Eierspätzle

\*

Vanilleeis mit Sauerkirschen

**Menüpreis € 28,90**

**Menü 23**

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerettich und Toastbrot

\*

Rinderroulade mit Weinrotkraut, Spätzle oder Bandnudeln

\*

Zweierlei Mousse mit Früchten

**Menüpreis € 27,50**

**Menü 24**

Pilzrahmsuppe

\*

Zanderröllchen auf Tomatengemüse und Reis

\*

Gefüllte Kalbsbrust mit Kroketten und Salaten

\*

Apfelküchle mit Vanilleeis

**Menüpreis € 32,00**

**Menü 25**

Wildterrinen mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

\*

Klare Tomatenconsomme mit Gnocchi

\*

Gefülltes Seezungenfilet auf Tomaten-Basilikum-Butter

\*

Rinderfilet englisch gebraten mit Bratkartoffeln, Gemüse, Sauce Bernaise und Rotweinsauce

\*

Mousse au Chocolat mit Eis

**Menüpreis € 45,00**

**Menü 26**

Geräucherte Entenbrust an Gemüsesalat und Apfelmeerrettich

\*

Champignonsuppe mit Estragon

\*

Zanderröllchen mit Senfsaatsauce und buntem Reis

\*

Kalbsrückensteak mit frischen Morcheln in Cognacrahm, Spätzle und Gemüse

\*

Orangen-Parfait in Orangensalat und frischer Minze

**Menüpreis € 46,00**

**Menü 27**

Maultaschensuppe

\*

Kleiner Salatteller

\*

Entrecote in grüner Pfeffersauce & Kroketten

\*

Apfelkühle mit Vanilleeis

**Menüpreis € 32,00 €**

**Menü 28**

Kalbsbries auf Blattspinat

\*

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzle und Salat

\*

Heiße Beeren mit Vanilleeis

**Menüpreis € 27,00**

**Menü 29**

Gebratene Edelfische auf Blattsalaten  
an einer Kräuter-Vinaigrette

\*

Kalbsfilet auf Gorgonzolasauce mit Blattspinat  
und gebackenen Gnocchi

\*

Auswahl an Mousse und Parfait mit frischen Früchten und Eis

**Menüpreis € 39,50**

**Menü 30**

Geräuchertes Forellenfilet auf Blattsalaten mit Forellenkaviar

\*

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

\*

Rinderrücken in Lemberger mit Gemüseroulade und Kartoffelblinis

\*

Vanillecreme mit frischen Früchten

**Menüpreis € 33,00**

**Menü 31**

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*

Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette

\*

Geschnetzeltes Schweinefilet in feinem Rahmsößle mit Kräuterchampignons und Eierspätzle

\*

Beerengrütze mit Vanilleeis

**Menüpreis € 28,50**

**Menü 32**

Salat von der Wachtel mit Balsamico und roten Linsen

\*

Lammkeule mit Kräutern der Provence, Gemüse und Kartoffelgratin

\*

Rhababerparfait mit frischen Erdbeeren

**Menüpreis € 29,00**

**Menü 33**

Klare Ochsenschwanzsuppe

\*

Bunter Salatteller

\*

Kalbrückensteak mit frischen Champignons, feiner Rahmsauce und Eierspätzle

\*

Eisgugelhupf mit Sauerkirschen

**Menüpreis € 38,50**

**Italienische Menü**

„Antipasti“

mit Oliven, Gemüse und Parmaschinken

\*

Sautierte Gambas mit Basilikumsauce und Risotto

\*

Kalbsmignon in Salbei gebraten mit Sauce Pomodori und Fettucini  
oder

Leberscheiben auf Balsamicosauce mit Polentaschnitten und glasierten Steinpilzen

\*

Gehobelter Parmesan auf einer Artischocken-Gemüse-Marinade

\*

Tiramisu mit Cappucino-Zabaione

**Menüpreis € 45,00**

**Menü 34**

Maultäschchen im Gemüsefond

\*

Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet

\*

Rehrücken in Wacholdersauce mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Schupfnudeln

\*

Rahmkäse mit Butter und Nußbrot

\*

Eisgugelhupf auf Vanillesauce mit glasierten Schattenmorellen und Feingebäck

**Menüpreis € 50,00**

**Menü 35**

Schaumsüppchen von jungem Lauch und Tomaten

\*

Gebratener Sankt Petersfisch mit gebratenem Spargel, Crevetten,  
Frühlingskräuter und Schwenkkartoffeln

\*

Grieß – Flammeri  
auf Erdbeer – Coulis und Waldbeeren

**Menüpreis € 34,00**

**Menü 36**

Frühlingsmenü

Frühlingssalate mit gebratenen Spargelspitzen  
an Tomaten – Basilikum – Vinaigrette

\*

Gebratener kanadischer Lachs in Bärlauchsauce  
mit gratiniertem Spargel und Kartoffeln

\*

Parfait von Rhabarber und Erdbeeren auf lauwarmen Zwetschgenkompott

**Menüpreis € 35,00**

**Menü 37**

Potpourri vom Lachs mit Cremé Fraiche und Dill - Senfsauce

\*

Ochschwanzsuppe mit Chesterstange

\*

Knuspriger Gänsebraten mit Rotkohl, Maronen, Bratpfel und Klößen

\*

Kleine Käseauswahl mit Trauben

\*

Halbgefrorenes von Haselnüssen an Nougatsauce

**Menüpreis € 43,50**



**Menü 38**

Kartoffelschaumsuppe mit Entenbruststreifen

\*

Blattsalate mit Sproßen, Frühlingsrollen und süß – saurer Sauce

\*

Steinbeisserfilet in Rosmarinöl gebraten mit geschmolzenen Tomaten und Weißweinrisotto

\*

Duo von Mousse au Chocolat

**Menüpreis € 39,00**

**Menü 39**

Räucherlachs , gebeizter Lachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
und Gemüsesalat

\*

Medaillon vom Rind und Schwein auf 2 Saucen  
dazu Rosenkohl und gratinierte Kartoffeln

\*

Eiskuglhupf auf Himbeersauce

**Menüpreis € 37,00**

**Menü 40**

Bunte Salate in Balsamicomarinade mit gebratenen Scampis

\*

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

\*

Lammkeule, rosa gebraten, mit Keniaböhnchen im Speckmantel und gratinierten Kartoffeln

\*

Pistazienhalbgefrorenes mit Passionsfrucht

**Menüpreis € 36,00**

**Menü 41**

Flußkrebssüppchen mit Lachsmaultäschle

\*

Kleiner Feldsalat mit Kracherle und Speck

\*

Rehbraten in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne, Eierspätzle und Apfelrotkraut

\*

Salat von exotischen Früchten mit Walnußeis

**Menüpreis € 34,50**

**Menü 42**

Blattsalate mit Kracherle und Speck

\*

Flädlesüpple

\*

Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Eierspätzle und Bratkartoffeln

\*

Apfelkühle mit Vanilleeis

**Menüpreis € 36,50**

**Menü 43**

Shrimpscocktail

\*

Kleiner Feldsalat mit gebratener Geflügelleber und Preiselbeeren

\*

Kalbsrahmschnitzel mit Steinchampignons, Spätzle und Gemüse

\*

Lebkuchenparfait auf Zwetschgensauce

**Menüpreis € 33,50**

**Menü 44**

Amuse bouche des Tages

\*

Klare Tomatencremesuppe mit Kräuter-Gnocchi

\*

Atlantik-Steinbutt in der Meerrettich-Räucherlachskruste auf bunten Linsen

\*

Lammfilet mit Olivenkräuterkruste mit Böhnchen im Speckmantel, Zucchini-Paprikatörtchen und gratinierten Kartoffeln

\*

Auswahl an Mousse und Parfait mit Walnußeis und Beerenfrüchten

**Menüpreis € 49,00**

**Menü 45**

Kräuterschaumsuppe

\*

Gebratene Perlhuhnbrust mit Calvados-Jus,  
Lauchgemüse und Kartoffelplätzchen

\*

Früchte-Terrine auf Mangoschaum

**Menüpreis € 30,00**

**Menü 46**

Salatbouquet mit gebratenen Poulardenbruststreifen

\*

Hechtklößchen auf Blattspinat mit Krustentiersauce und feinen Nudeln

\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Menü € 29,50**

**Menü 47**

Sellerie-Rahmsuppe

\*

Ochsenschwanzragout mit Serviettenknödel und Blattsalaten

\*

Walnußhalbgefrorenes auf Honigschaumsauce

**Menüpreis € 33,00**

**Menü 48**

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Artischocken

\*

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

\*

Schweinefilet im Blätterteig,  
Erbsenschoten und Herzoginkartoffeln

\*

Dreierlei Mousse au Chocolat  
auf Fruchtsauce

**Menüpreis € 40,00 €**

**Menü 49**

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutern und Wildklößchen

\*

Terrine von Lachs und Zander an kleinem Salat und Wachtelei

\*

Kalbsrücken an Morchelrahm mit feinen Bandnudeln und grünem Spargel

\*

Creme Brulee

**Menüpreis € 39,50 €**

**Schwäbisches Menü Menü 50**

Kleiner Gruß aus der Küche

\*

Variation vom Lachs (Scheiben von Räucherlachs, gebackener Lachs und Tatar vom Lachs)  
an Schnittlauch-Creme-fraiche mit kleinen Rösti und bunten Blattsalaten

\*

Tafelspitzbrühe mit Lauchflädle

\*

Zweierlei vom Kalb ( Filet & Kalbsrücken ) auf Gemüseallerlei  
mit  
Schupfnudeln & Spätzle

\*

Apfelküchle auf Vanilleschaum mit Nussparfait und Mandelblatt

**Menüpreis € 44,50**

**Menü 51**

Flädlesuppe

\*

Siedfleisch mit frisch geriebenem Meerrettich

\*

Schweinebraten mit Spätzle, Kartoffel und Blattsalat

\*

Vanilleeis mit heißen Beeren

**Menüpreis € 27,00**

**Menü 52**

Tomatencremesuppe mit Käsecroutons und Basilikum

\*

Medaillons von Pute und Schwein mit Champignons und Trollingersoße  
dazu frisches Marktgemüse und Spätzle

\*

Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier und Mangosorbet

**Menüpreis 27,50 €**

**Menü 53 ( ab 15 Personen )**

Grießklößchensuppe

\*

Gefüllte Kalbsbrust mit Bratenjus mit Spätzle-wahlweise mit Kartoffelsalat  
und Gemüse

\*

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahnehaube

**Menüpreis: 25,00 €**

**Mediterranes Menü 54**

Vorspeiseteller mit  
Parmaschinken auf Honigmelone- Vitello Tonnato- Shrimpscocktail-  
Räucherlachs mit Safranmayonnaise-Mozzarellakugeln auf Kirschtomaten mit Pestovinaigrette  
und Salatbukett in Balsamicodressing

Spinatschaumsüppchen mit Klößen vom Flusszander

Kalbsrücken unter der Dijon-Senfkruste auf Zucchini-Tomatengemüse mit Speckböhnchen und  
Rosmarinkartoffeln an Chiantisauc

Eis- und Sorbetteller an exotischem Obstsalat mit dunklem Schokoladenmousse

**Menüpreis 48,50 €**

**Menu 55**

Gruß aus der Küche

\*

Zweierlei Stangenspargel mit gebratener Lachsschnitte und Frühlingssalaten

\*

Bärlauchcremesuppe

\*

Kalbsrücken im Gartenkräutermantel an Marsalasaucе mit Spargelgemüse und Mangold  
dazu Eierspätzle

\*

Rhabarberstrudel auf Vanillespiegel an Erdbeersalat

**Menüpreis 42.- €**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass manche Produkte Saison abhängig sind und deshalb bei der Menüwahl ausgetauscht werden müssen.

Es hat nur die jeweils am Tage der Menübesprechung  
aktuelle Preisliste Gültigkeit.



Wir bitten Sie unsere allgemeinen AGB zu beachten

## Vegetarische Vorschläge

Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen

### Vorspeisen

Tomatensuppe mit Salbei-Polentaschnitten  
Bunte Salate mit Gemüse – Frühlingsrolle, marinierten Pfifferlingen  
und süß – scharfer Sauce  
Rucola Salat mit Tomaten, Nüssen, Parmesanspänen und Croutons  
Marinierter Mozzarella auf Radicchio  
Gemüse Quiche mit Blattsalaten  
Gebackener Ziegenkäse mit Salbei an Blattsalaten  
Tomatensuppe mit Gnocchi und Basilikum

### Hauptgänge

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rahmpolenta und Pinienkernen  
Frittierte Tofubällchen mit Glasnudeln  
Mangoldstrudel, gefüllt mit Grünkern und Gemüse  
Maispfannkuchen mit Spinat, Tomaten und Mozzarella  
Überbackene Aubergine, gefüllt mit Ratatouillegemüse und Pestosauce  
Gemüsestrudel mit Reis und Paprikasauce  
Gemüselasagne  
Spaghetti mit Grünkohlpesto & Rote-Bete-Sprossen  
Gemüseflan mit dreierlei Gemüse auf Tomatenconfit  
Bunte Nudeln in Sahnesauce mit Gemüse und Mozzarella überbacken  
Kürbis-Risotto mit gehobeltem Parmesan  
Bandnudeln mit Rucola und gerösteten Walnuss Kernen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass manche Produkte Saison abhängig sind und deshalb bei der Menüwahl ausgetauscht werden müssen.

## Mitternachtsimbiss zu später Stunde?

Unsere Küche ist auf Vorbestellung bis in den frühen Morgen für Sie da:

Käse mit Brotauswahl	pro Person € 6,50
Rustikales Vesper	pro Person € 6,50
Diverse Suppen, wie z.B Gulaschsuppe Linsensuppe, Kartoffelsuppe ( mit Saiten ), Bohnensuppe Markklößchensuppe, Cilli con Carne	pro Person € 4,50
Unsere Currywurst mit warmer Currysauce-auf Wunsch mit Chilli, dazu frisches Brötchen	pro Person 3,00 €
2 Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	pro Person € 5,50
Landjäger und Bauernbartwürste mit Brot	pro Person € 5,00
Spiegeleier mit Kartoffelsalat	pro Person € 5,80
Siedfleisch mit Brot und frischem geriebenem Meerrettich	pro Person € 8,50
Tellergulasch mit Kartoffelsalat und Brot	pro Person € 7,00
3 Rostbartwürste mit Sauerkraut	pro Person € 6,00
Fleischkäse frisch aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurkensalat	pro Person € 6,50
Pikante Fleischküchle mit Chilli-Dip Wahlweise mit Kartoffelsalat	pro Person € 6,00
Spaghettibüffet mit 3 verschiedenen Soßen nach Absprache	pro Person € 7,50
Flammkuchen mit 3 verschiedenen Auflagen nach Absprache	pro Person € 6,00