

Hauptgänge

Gebratene Pouladenbrust auf Steinpilzensauce
mit Brokkoligemüse und Herzoginkartoffeln

Preis pro Person 14,00 €

Entenkeule auf Backpflaumsauce
mit Speckwirsing und Risoleekartoffeln

Preis pro Person 11,90 €

Schweinefilet im Spinatmantel auf Gorgonzolasauce
mit glacierten Möhren und Bandnudeln

Preis pro Person 15,00 €

Argentinisches Wildhasenfilet auf Waldpilzsauce
mit gefüllter Birne, Brokkoligemüse und Schupfnudeln

Preis pro Person 16,00 €

Rinderfilet im Blätterteig mit Scharlottenrotweinsauce,
Sauce Hollandaise, frischem Gemüse und Schlosskartoffeln

Preis pro Person 22,00 €

Lachsfilet mit Mozzarella überbacken,
Fenchelgemüse und schwarzen Nudeln

Preis pro Person 15,00 €

Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf Rosmarinsauce mit Grilltomate, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Preis pro Person 17,50 €

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 4,00 €

Schokoladenmousse auf Brombeersauce

Preis pro Person 4,00 €

Gratinierte Orangenfilets mit Sabayon und Grand Manier

Preis pro Person 4,00 €

Kirschragout mit Vanilleeis

Preis pro Person 4,00 €

Joghurtterrine auf Fruchtsauce

Preis pro Person 4,00 €

Erdbeer-Rhabarber-Schaum mit Pistazieneis

Preis pro Person 4,00 €