

## Menüvorschläge

### *Menü I*

*Kraftbrühe mit Markklößchen*

\*\*\*

*Blattsalate mit frischen Champignons*

\*\*\*

*Putenbrustmedaillons auf Weißweinsauce mit Tomatenrisotto*

\*\*\*

*Limonenmousse mit Früchten und Sahne*

25,20 €

### *Menü II*

*Gartenfrischer Blattsalat*

\*\*\*

*Schweinelenäbchen auf Pilzragout mit Spätzle vom Brett  
oder*

*Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne*

25,80 €

### *Menü III*

*Rotweinsuppe mit Gemüse und Rindfleisch*

\*\*\*

*Blattsalate mit frischen Champignons*

\*\*\*

*Schweinelenäbchen auf Calvadosauce mit Gemüse und Herzoginkartoffeln*

\*\*\*

*Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne*

27,50 €

## *Menü IV*

*Tomatencremesuppe mit Sahnehaube*

\*\*\*

*Gartenfrische Blattsalate mit Champignons, Speckstreifen und Croutons*

\*\*\*

*Gebratene Perlhuhnbrust auf Sherrysauce, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Mohnparfait mit Früchten und Sahne*

**31,80 €**

## *Menü V*

*Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce an Salatgarnitur*

\*\*\*

*Lauch-Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Croutons*

\*\*\*

*Angus Rumpsteak mit Pfeffersauce und Kartoffelplätzchen*

\*\*\*

*Beerengrütze mit Bayrischcreme*

**34,80 €**

## *Menü VI*

*Crevettencocktail mit Melonenkugeln in Tomaten-Cognacsauce, Toast, Butter*

\*\*\*

*Legierte Kräuterrahmsuppe mit Croutons*

\*\*\*

*Flugentenbrust rosa gebraten auf Orangen-Pfeffersauce, Mandelbroccoli  
und Rahmkartoffeln*

\*\*\*

*Mousse au chocolate mit frischen Früchten und Sahne*

**37,80 €**

