

## Zum Empfang empfehlen wir

Hausmarke „Kleine Schweiz“ Trockener Jahrgangssekt aus dem Rheingau	0,75 l	23,50 €
Prima Rosa Rosé Feiner trockener Spätburgunder Rosé Sekt von der Ahr	0,75 l	26,00 €
Prosecco “Soligo“ trocken	0,75 l	26,00 €
PriSecco alkoholfrei   Cuvée Nr.11 unreifer Apfel   Eichenlaub	0,75 l	28,50 €
Kir Schwarzer Johannisbeerlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt	Glas	4,80 €
Pecher mignon Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt	Glas	4,80 €
Campari Orange	Glas	4,80 €
Aperol mit Tonic	Glas	4,80 €
Kir Royal   Hugo   oder Aperol Spritz	Glas	5,50 €

## Leckerbissen zum Empfang

Brandteiggebäck   gefüllt mit Käse und Speck	pro Person	2,00 €
Cräcker mit diversen Frischkäse garniert	pro Person	2,50 €
Canapées (belegt z.B. mit Käse   Ei   Roastbeef   Lachs   Krabben   Schweinefilet   Forellenfilet   usw.)	Pro Stück	2,80 €

## Unsere Menü Angebote

### Menü 1

Bunte Blattsalate  
in Joghurtdressing 6,00 €

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit  
Pfannkuchenstreifen | Kräuter 5,50 €  
oder Griesnockerl | Schnittlauch

\*\*\*

Hähnchenbrust im Speckmantel &  
Schweinefiletmedaillon  
auf Platte angerichtet  
Gemüseauswahl  
Kartoffelauswahl 18,50 €

\*\*\*

Tante Mopsis Schokopudding  
Mandelcrumble | Beereneis 6,00 €

Menü Sonderpreis 35,00 €

### Menü 2

Ein kleiner italienischer  
Vorspeisenteller 7,50 €

\*\*\*

Lauchcremesuppe  
Gemüseeinlage 5,50 €  
oder Spargelcremesuppe (Zur Saison)

\*\*\*

Jungrindfilet am Stück gebraten  
Schweinefilet- & Putenbrustmedaillons  
auf Platte angerichtet

Bunte Salate  
Kartoffelauswahl 23,50 €

\*\*\*

Hausgemachtes Eisparfait  
(Schoko | Vanille | Frucht)  
Fruchtsoße 6,00 €

Menü Sonderpreis 41,50 €

## Vorspeisen

Brotauswahl I Verschiedene Dips *****	2,00 €
Ein bunter Salatteller I Joghurtdressing *****	6,00 €
Charentais Melone I Luftgetrockneter Schinken *****	5,00 €
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse Saisonsalat I Balsamico I Croutons *****	8,50 €
Bunte Blattsalate I Frisch gebratene Pilze *****	8,50 €
Hausgebeizter Lachs & geräuchertes Forellenfilet Saisonsalat I Balsamico *****	9,50 €
Rosa gebratene Entenbrust I Saisonsalat I Balsamico *****	9,50 €
Italienischer Vorspeisenteller Caprese I Antipasti I Melone Parma I Salami Salatgarnitur I Balsamico *****	9,50 €
Gebratene Riesengarnelen I Asiatisches Wokgemüse	10,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe I Markbällchen *****	5,50 €
Schwäbische Flädlesuppe I Kräuter *****	5,50 €
Spargelcremesuppe (nur zur Spargelzeit) *****	5,50 €
Klare Hühnerkraftbrühe I Ei und Gemüse *****	5,50 €
Bergische Kartoffelsuppe I Mettwurst *****	5,50 €
Tomatencremesuppe I Gin I Sahnehäubchen *****	5,50 €
Parmesansüppchen I Fischeinlage *****	6,00 €
Wildkraftbrühe I Madeira I Blätterteigfleuron *****	6,00 €
Lauchcremesuppe I Lachsstreifen *****	6,00 €
Kerbelrahmsüppchen I Flusskrebsschwänze *****	6,00 €
Provenzalisches Kräutersüppchen I Rauchforelle	6,00 €

## Hauptgänge

Rinderschmorbraten „andalusisch“ *****	17,50 €
Hähnchenbrust im Speckmantel und Schweinefiletmedaillon Rahmsoße I Pfeffersoße *****	18,50 €
Medaillons vom Schweinefilet I Estragon Senfsoße *****	19,50 €
Rosa gebratene Entenbrust I Rotweinssoße *****	20,50 €
Angus Roastbeef I Schweinefilet am Stück gebraten Bearnaise Soße *****	23,00 €
Medaillon vom Schweinefilet I Jungrindfilet am Stück gebraten Bearnaise Soße *****	24,50 €
Angus Roastbeef am Stück gebraten Rahmsoße I Bearnaise Soße *****	24,50 €
Kalbsrücken am Stück gebraten Holländische Soße I Rahmsoße *****	24,50 €
Hirsch- oder Wildschweinkeulenbraten Wacholderrahmsoße I Kartoffelkroketten Kartoffelklößen I Rotkraut oder Apfelmus I Preiselbeeren *****	21,00 €
Dreierlei Medaillons Schweinefilet I Jungrindfilet I Putenbrust Bearnaise Soße I Rahmsoße *****	23,50 €
Medaillons vom Wildrücken (Reh I Hirsch oder Wildschwein) Wacholderrahmsoße I passende Beilagen	zum Tagespreis

Zu allen Gerichten reichen wir verschiedene Kartoffelbeilagen Ihrer Wahl  
z.B. Salzkartoffeln I Pomm Fritz I Kartoffelkroketten  
Spätzle I Butterreis I Herzoginkartoffeln I Rösti  
Außerdem eine Gemüseauswahl oder bunte Blattsalate

## Desserts

Vanilleeiscreme I Heiße Kirschen *****	5,00 €
Vanilleeiscreme Heiße Kirschen & Schokosoße (apart) *****	5,50 €
Rote Beerengrütze I Vanillesoße *****	5,50 €
Tante Mopsis Schokopudding I Crumble I Eis *****	6,00 €
Frischer Obstsalat I Vanilleeiscreme I Schlagsahne *****	6,00 €
Schokoladeneisbombe I Hausgemachter Eierlikör *****	6,00 €
Walnußparfait I Heiße Beerensoße *****	6,00 €
Lebkucheneisbombe I Rumkirschen *****	6,00 €
Zweierlei Mousse I Fruchtkompott I Eis I im Glas *****	6,00 €
Creme brulee I Fruchtkompott *****	6,00 €
Dessertteller „Kleine Sünde“ *****	6,50 €
Hausgemachtes Eisbüfett I Heiße Beerensoße	6,00 €