

Zum Empfang empfehlen wir

Hausmarke „Kleine Schweiz“ <i>Trockener Jahrgangssekt I von Bernard-Massard I Trier</i>		25,50 €
Prosecco „MIONETTO SPA“ I Venetien <i>Ein frischer Schaumwein, der nach Blüten I Früchten I Mandeln und frischem Brot duftet. Aromen von goldenem Apfel I Akazie und Honig sowie Noten von Birne I Aprikose I Pfirsich und Heidelbeere definieren diesen Schaumwein.</i>		27,00 €
FruchtSecco alkoholfrei I „van Nahmen“ <i>Apfel I rote Johannisbeere I Himbeere</i>		28,00 €
Kir <i>Schwarzer Johannisbeerlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	5,00 €
Pecher mignon <i>Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	5,00 €
Campari Orange	Glas	5,00 €
Aperol mit Tonic	Glas	5,00 €
Kir Royal I Hugo I Aperol Spritz	Glas	5,50 €

Leckerbissen zum Empfang

Brandteiggebäck I gefüllt mit Käse und Speck	pro Person	2,00 €
Cräcker mit diversen Frischkäsen garniert	pro Person	2,50 €
Kleine Fingerfoodauswahl Crostinis, Canapées, Leckerer im Weckgläschen	pro Stück	3,00 €

Unsere Menü Angebote

Menü 1

Bunte Blattsalate
in Joghurtdressing

6,00 €

Rinderkraftbrühe mit
Pfannkuchenstreifen | Kräuter

6,00 €

Hähnchenbrust im
Speckmantel &
Schweinefiletmedaillon
auf Platte angerichtet

Gemüseauswahl
Kartoffelauswahl

22,50 €

Tante Mopsis
Schokopudding
Mandelcrumble | Beereneis

6,50 €

Menü Sonderpreis
40,00 €

Menü 2

Ein kleiner italienischer
Vorspeisenteller

9,00 €

Lauchcremesuppe
Gemüseeinlage
oder Spargelcremesuppe

6,00 €

Jungrindfilet am Stück
Schweinefilet- &
Putenbrustmedaillons
auf Platte angerichtet

Bunte Salate

Kartoffelauswahl

27,00 €

Hausgemachtes
Eisparfait
(Schoko | Vanille | Frucht)

Fruchtsoße

6,50 €

Menü Sonderpreis
47,50 €

Menü 3

Gratinierter Ziegenkäse
Gemüsesalat

8,50 €

Karotte Ingwer Suppe
Lachsgrissini

6,50 €

Involtini vom Kalb &
Maispouardenbrust
Rosmarinjus
auf Platte angerichtet

Bunte Salate

Kartoffelauswahl

27,00 €

Tonkabohnencreme
Himbeersorbet

6,50 €

Menü Sonderpreis
47,50 €

Vorspeisen

Brotauswahl Verschiedene Dips *****	2,00 €
Ein bunter Salatteller Joghurtdressing *****	6,00 €
Charentais Melone Luftgetrockneter Schinken *****	5,50 €
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse Saisonsalat Balsamico Croutons *****	8,50 €
Bunte Blattsalate Frisch gebratene Pilze *****	9,00 €
Hausgebeizter Lachs & geräuchertes Forellenfilet Saisonsalat Balsamico *****	10,50 €
Burrata Bunter Tomatensalat Graubrotchip *****	12,50 €
Italienischer Vorspeisenteller Caprese Antipasti Melone Parma Salami Vitello Tonnato Salatgarnitur Balsamico *****	12,00 €
Gebratene Riesengarnelen Gemüsesalat *****	12,50 €
Variation von bergischen Tapas <i>saisonal wechselnd...</i>	14,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe Markbällchen *****	6,00 €
Schwäbische Flädlesuppe Kräuter *****	6,00 €
Spargelcremesuppe (nur zur Spargelzeit) *****	6,00 €
Klare Hühnerkraftbrühe Ei und Gemüse *****	6,00 €
Bergische Kartoffelsuppe Mettwurst *****	6,00 €
Tomatencremesuppe Gin Sahnehäubchen *****	6,50 €
Parmesansüppchen Fischeinlage *****	7,00 €
Wildkraftbrühe Madeira Trüffelnudelsäckchen *****	6,50 €
Lauchcremesuppe Lachsstreifen *****	7,00 €
Karotte Ingwer Suppe Lachsgrissini *****	6,50 €
Creamesuppe von Waldpilzen Speckchip *****	7,00 €
Süßkartoffelsuppe Riesengarnele	8,00 €

Hauptgänge

Hähnchenbrust im Speckmantel und Schweinefiletmedaillon Thymianjus Pfeffersoße *****	22,50 €
Medaillons vom Schweinefilet Estragon Senfsoße *****	22,50 €
Rosa gebratene Entenbrust Rotweinssoße *****	24,50 €
Angus Roastbeef Schweinefilet am Stück gebraten *****	27,00 €
Medaillon vom Schweinefilet Jungrindfilet am Stück gebraten *****	29,00 €
Angus Roastbeef am Stück gebraten *****	28,50 €
Kalbsrücken am Stück gebraten *****	29,00 €
Hirsch- oder Wildschweinkeulenbraten Wacholderrahmssoße Kartoffelkroketten Kartoffelklößen Rotkraut oder Apfelmus Preiselbeeren *****	24,50 €
Dreierlei Medaillons Schweinefilet Jungrindfilet Putenbrust *****	27,00 €
Involtini vom Kalb Maispouardenbrust Rosmarinjus *****	27,00 €
Medaillons vom Wildrücken (Reh Hirsch oder Wildschwein) Wacholderrahmssoße passende Beilagen	zum Tagespreis

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

Desserts

Vanilleiscreme Heiße Kirschen *****	5,50 €
Vanilleiscreme Heiße Kirschen & Schokosoße (apart) *****	6,00 €
Rote Beerengrütze Vanillesoße *****	6,00 €
Tante Mopsis Schokopudding Crumble Eis *****	6,50 €
Frischer Obstsalat Vanilleiscreme Schlagsahne *****	6,50 €
Schokoladeneisbombe Hausgemachter Eierlikör *****	6,50 €
Himbeermascarponecreme Crumble Eis *****	6,50 €
Lebkucheneisbombe Rumkirschen *****	6,50 €
Zweierlei Mousse Fruchtkompott Eis im Glas *****	6,50 €
Creme brulee Fruchtkompott *****	6,50 €
Dessertteller „Kleine Sünde“ *****	7,00 €
Hausgemachtes Eisbüffet Heiße Beerensoße *****	6,50 €
Tonkabohnencreme Himbeersorbet	6,50 €