

Zum Empfang empfehlen wir

Hausmarke „Kleine Schweiz“ <i>Trockener Jahrgangssekt I von Bernard-Massard I Trier</i>		24,00 €
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>		26,00 €
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 €
Canapées (belegt z.B. mit Käse I Roastbeef I Lachs I Shrimps Crostinis Schweinefilet I Forellenfilet I usw.)	pro Stück	2,80 €

Bankettweine

„Wind“ I Weißweincuvée I Weingut Heinrich Vollmer I Pfalz <i>Klar I kraftvoll I süffig I saftig I Aromen gelber Früchte. Elegant I anregend</i>	26,00 €
„Earth“ I Roséweincuvée I Weingut Heinrich Vollmer I Pfalz <i>Süffig I klar I saftigen Beerenaromatik Feinwürzig I anregend auf der Zunge</i>	26,00 €
„Fire“ I Rotweincuvée I Weingut Heinrich Vollmer I Pfalz <i>Samtig I vollmundig I üppige Aromen I reife Beeren I Kirsche Leicht pikant am Gaumen I kräftiger Körper</i>	26,00 €

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 19,50 €

Tante Mopsis Schokopudding
Mandelcrumble | Beereneis 6,00 €

Menü Sonderpreis 36,00 €

Menü 2

Ein kleiner italienischer
Vorspeisenteller 8,00 €

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

Jungrindfilet am Stück gebraten
Schweinefilet- & Putenbrustmedaillons
auf Platte angerichtet
Bunte Salate
Kartoffelauswahl 24,00 €

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

Menü Sonderpreis 42,50 €

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 €
Rosa gebratene Entenbrust Saisonsalat Balsamico *****	10,50 €
Italienischer Vorspeisenteller Caprese Antipasti Melone Parma Salami Vitello Tonnato Salatgarnitur Balsamico *****	10,50 €
Gebratene Riesengarnelen Asiatisches Wokgemüse	11,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe Markbällchen *****	5,50 €
Schwäbische Flädlesuppe Kräuter *****	5,50 €
Spargelcremesuppe (nur zur Spargelzeit) *****	5,50 €
Klare Hühnerkraftbrühe Ei und Gemüse *****	5,50 €
Bergische Kartoffelsuppe Mettwurst *****	5,50 €
Tomatencremesuppe Gin Sahnehäubchen *****	6,00 €
Parmesansüppchen Fischeinlage *****	7,00 €
Wildkraftbrühe Madeira Blätterteigfleuron *****	6,00 €
Lauchcremesuppe Lachsstreifen *****	7,00 €
Kerbelrahmsüppchen Flusskrebsschwänze *****	7,00 €
Provenzalisches Kräutersüppchen Rauchforelle	7,00 €

Hauptgänge

Rinderschmorbraten „andalusisch“ *****	18,50 €
Hähnchenbrust im Speckmantel und Schweinefiletmedaillon Rahmsoße Pfeffersoße *****	19,50 €
Medaillons vom Schweinefilet Estragon Senfsoße *****	19,50 €
Rosa gebratene Entenbrust Rotweinssoße *****	21,50 €
Angus Roastbeef Schweinefilet am Stück gebraten Bearnaise Soße *****	24,00 €
Medaillon vom Schweinefilet Jungrindfilet am Stück gebraten Bearnaise Soße *****	26,00 €
Angus Roastbeef am Stück gebraten Rahmsoße Bearnaise Soße *****	25,50 €
Kalbsrücken am Stück gebraten Holländische Soße Rahmsoße *****	26,00 €
Hirsch- oder Wildschweinkeulenbraten Wacholderrahmsoße Kartoffelkroketten Kartoffelklößen Rotkraut oder Apfelmus Preiselbeeren *****	21,00 €
Dreierlei Medaillons Schweinefilet Jungrindfilet Putenbrust Bearnaise Soße Rahmsoße *****	24,00 €
Medaillons vom Wildrücken (Reh Hirsch oder Wildschwein) Wacholderrahmsoße 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

Desserts

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