

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 | 5,50 € |
| Pecher mignon <i>Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i> | Glas | 5,50 € |
| Campari Orange | Glas | 5,50 € |
| Aperol mit Tonic | Glas | 5,50 € |
| Kir Royal I Hugo I Aperol Spritz | Glas | 6,50 € |

Leckerbissen zum Empfang

| | | |
|---|------------|--------|
| Brandteiggebäck I gefüllt mit Käse und Speck | pro Person | 2,50 € |
| 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

7,00 €

Rinderkraftbrühe mit
Pfannkuchenstreifen | Kräuter

6,00 €

Hähnchenbrust im
Speckmantel &
Schweinefiletmedaillon
auf Platte angerichtet

Gemüseauswahl
Kartoffelauswahl

24,50 €

Tante Mopsis
Schokopudding
Mandelcrumble | Beereneis

7,00 €

Menü Sonderpreis
43,50 €

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

9,50 €

Karotte Ingwer Suppe
Lachsgrissini

6,50 €

Involtini vom Kalb &
Maispouardenbrust
Rosmarinjus
auf Platte angerichtet

Bunte Salate

Kartoffelauswahl

27,00 €

Tonkabohnencreme
Himbeersorbet

7,00 €

Menü Sonderpreis
49,00 €

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Brotauswahl Verschiedene Dips ***** | 2,00 € |
| Ein bunter Salatteller Joghurtdressing ***** | 7,00 € |
| Charentais Melone Luftgetrockneter Schinken ***** | 5,50 € |
| Mit Honig gratinierter Ziegenkäse Saisonsalat Balsamico Croutons ***** | 9,50 € |
| 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 ***** | 7,00 € |
| Creamesuppe von Waldpilzen Speckchip ***** | 7,00 € |
| Süßkartoffelsuppe Riesengarnele | 8,00 € |

Hauptgänge

| | |
|--|----------------|
| Hähnchenbrust im Speckmantel und Schweinefiletmedaillon Thymianjus Pfeffersoße ***** | 24,50 € |
| Medaillons vom Schweinefilet Estragon Senfsoße ***** | 24,50 € |
| Rosa gebratene Entenbrust Rotweinssoße ***** | 26,50 € |
| Angus Roastbeef Schweinefilet am Stück gebraten ***** | 28,00 € |
| Medaillon vom Schweinefilet Jungrindfilet am Stück gebraten ***** | 30,00 € |
| Angus Roastbeef am Stück gebraten ***** | 29,50 € |
| Kalbsrücken am Stück gebraten ***** | 29,50 € |
| Hirsch- oder Wildschweinkeulenbraten Wacholderrahmssoße Kartoffelkroketten Kartoffelklößen Rotkraut oder Apfelmus Preiselbeeren ***** | 26,50 € |
| 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 ***** | 7,00 € |
| Frischer Obstsalat Vanilleiscreme Schlagsahne ***** | 6,50 € |
| Schokoladeneisbombe Hausgemachter Eierlikör ***** | 6,50 € |
| Himbeermascarponecreme Crumble Eis ***** | 7,00 € |
| Lebkucheneisbombe Rumkirschen ***** | 6,50 € |
| Zweierlei Mousse Fruchtkompott Eis im Glas ***** | 7,00 € |
| Creme brulee Fruchtkompott ***** | 7,00€ |
| Dessertteller „Kleine Sünde“ ***** | 7,50 € |
| Hausgemachtes Eisbüffet Heiße Beerensoße ***** | 6,50 € |
| Tonkabohnencreme Himbeersorbet | 7,00 € |