

feine Vorspeisesuppen

Preis je Portion

Champagner- Senfrahmsuppe
mit Gemüsejulienne

3,50 €

Rinderkraftbrühe
mit Einlage

4,25 €

Zuckerschotencremesuppe
mit Räucherlachsstreifen

4,50 €

Rahmsuppe vom frischen Fenchel
mit Eismeergarnelen

4,50 €

Klare Tomatenessenz
mit Kräuterklößchen

4,50 €

Bouillabaisse (klare Fischsuppe)
mit Safran und Gemüse

Tagespreis

Warme Fleischgerichte als Beilage

Zum individuellen Zusammenstellen von Menüs

Schwein

Krustenbraten aus der Keule (gepökelt) mit pikanter Sauce
Spießbraten mit Zwiebelsauce
Schweinerückenbraten an Schmorzwiebeln
Spanferkelrollbraten
Schweinemedallions mit geschmorten Champignons an Rahmsauce
Kasslerlummerbraten an Rotwein - Zwiebelsauce
Medallions vom Schwein an Pfefferrahmsauce
Schweinemedallions mit Spargel und Käse überbacken an Rahmsauce
mariniertes Schweinefilet mit Himbeeren
Roulade vom Schwein gefüllt mit getrockneten Tomaten, Schinken
und Schafskäse

Kalb

Kalbkeulenbraten an Rahmsauce
Kalbsblankett (helles Kalbsgoulasch) mit Pilzen
Kalbsfrikassee mit frischen Champions
Kalbrückenmedallions mit Pfifferlingen an Rahm
Saltin Bocca- Kalbschmitzel gefüllt mit rohen Schinken und frischen Salbei in
Käse-Ei-Mantel auf Tomatensauce
"Ossobuco" geschmorte Kalbbeinscheibe an Tomate auf Wurzelgemüse
Kalbrollbraten

Rind

Rinderbraten mit frischen Pfifferlingen
Rinderbraten mit Möhren, Zucchini & Bohnen an Sauce
Niederrheinischer Sauerbraten
Rinderroulade an pikanter Sauce
Rindersaftgoulasch
Rinder- Burgunderbraten an feiner Sauce

Geflügel

Putenbraten an Zwiebelsauce

Medaillons von der Pute auf Champignonrahm

gegrillte Maispouardenbrust auf Orangensauce

Hähnchenbrustfilet im Schinkenwickel auf Frühlingszwiebelrahm

Barberieentenbrust an Orangen - Kumquat - Sauce

Barberieentenbrust an Apfel- Calvados - Sauce

Fisch und Meeresfrüchte

Rotbarschfilet an Limettensauce

Duett von Lachs und Zander auf Blattspinat an Chablis schäum

Pangasiusfilet an Rahmsauce mit Zucchiniestreifen

fruchtiges Garnelencurry

gebratene Riesengarnelen mit feinen Paprikawürfeln & Knoblauch

Blattspinat - Seelachsrollchen

ausgewählte Fischarten an Tomatensahmesauce

feinster Butterfisch im Teigmantel gebacken

Lamm

Lammkeulenbraten "Provenzale"

geschmorte Lammhaxe an Thymianjus

"Ossobuco" vom Lamm - geschmorte Lammkeulenscheibe an Tomate auf

Wurzelgemüse

Geschnetzeltes

Hähnchenfiletgeschnetzeltes an Frühlingszwiebelrahm

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff- Art" mit Gurken, Champignons und

Kochschinken

"Züricher Kalbsgeschnetzeltes" mit Weißwein & Champignons

geschnetzeltes vom Angusfilet mit Spitzmorchelrahmsauce

Schweinefiletgeschnetzeltes mit Apfelspalten an Calvadosrahmsauce

geschnetzeltes vom Lamm mit Tomate, Zucchini, Knoblauch und

frischen Kräutern

Bunte Gemüsebeilage

Saisonal kann sich die Gemüsezusammensetzung ändern

Broccoli mit Mandelblättchen, in Butter geschwenkt
Blumenkohl mit Rahmsauce
feine Prinzessbohnen mit gerösteten Speck
Spinat an Rahm
Erbsen und Möhren

Winterliches Gemüse

Wirsing an Rahm
Sauerkraut
hausgemachter Rotkohl
Rosenkohl an zerlassener Butter oder mit gerösteten Speck
hausgemachtes mediterranes Pfannengemüse

Überbackenes Gemüse

Gemüse süß- sauer

Zwiebeln, Paprika, Mais, Erbsen, Sojabohnenkeime
mit Sojasauce und Curry abgeschmeckt / überbacken

Zucchini- Pfanne

Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Tomaten
pikant gewürzt mit Käse überbacken

Tomaten- Pfanne

Wachs- und grüne Bohnen, Tomaten und
gerösteten Speck / überbacken

Moussaka

Zucchini, Auberginen, Tomaten
gewürzt mit frischen Kräutern / überbacken

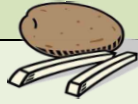
gefüllte Zucchini-schiffchen

auf Tomatensauce mit Schafskäse und Käse überbacken

Beilagen

Zum individuellen Zusammenstellen von Menüs

Kartoffel



Salzkartoffeln
kleine Schmorkartoffeln (Schmörchen)
Ofenkartoffeln
mit Pfifferling an Rahm
Ofenkartoffeln
mit Blattspinat an Rahm

Kartoffelgratin
Gnocchi (Kartoffelnudeln)
Kartoffelspalten
pikant gewürzt
Kartoffelpüree
warmer Kartoffelsalat

Pasta

Bandnudeln
hausgemachte Spätzle
Rotello
Galetti
Gnocchi
Conchiglioni

Ravioli mit Spinatfüllung
Tortelloni gefüllt mit
- Spinat- Ricotta
- Käse
- Tomaten/Mozzarella
- Schinken

Reis

Butterreis
hausgemachtes Reisrisotto
mit frischen Kräutern

bunter Reis
Reis mit feinen bunten
Paprika- u Karottenwürfeln

(Variationen Buttereis oder Wild- und Butterreis)

Außerdem noch

hausgemachte Kartoffelklöße

hausgemachte Semmelklöße