

## 3 kalte Vorspeisen zur Auswahl:

- Krabbencocktail mit Mandarinen & Champignons
- Geräucherter Lachs an Sahnemeerrettich
- Geräuchertes Forellenfilet
- Grüner Bohnen- & Kartoffelsalat mit Schafskäse & Oliven
- Käse-Birnensalat mit Nüssen an Currydressing
- Fenchel-Mango-Paprikasalat
- Lachstatar mit Granny Smith
- Seranoschinken auf Melone
- Spinatsemmelknödel gefüllt mit Mozzarella auf Tomatenragout mit Balsamicodressing
- Couscous-Salat mit gebratenen Garnelen
- Hausgemachte Antipasti marinierte & gebratene Zucchini, Aubergine, Fenchel, Paprika & Champignons
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse & Oliven
- Mediterraner Nudelsalat mit Mozzarella
- Mango-Fenchelsalat mit Lachsfrikadellen
- Melonencocktail im Glas mit Garnele im Kartoffelmantel
- Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Rahmkraut
- Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Kartoffelsalat
- Hausgebeizte Lachsröschen auf Mini-Rösti an Senfdillsoße
- Feuriger Rindfleischsalat mit Chili, Zwiebeln & Bohnen
- Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischcreme

5 Salate (ca. 400 g) zur Auswahl:

- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Rote Beete-Salat
- Karottensalat
- Waldorfsalat
- Caprese Tomaten, Mozzarella & Basilikum
- Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Farmersalat
- Rohkostgemüse Karottensticks, Kohlrabisticks, Staudenselleriesticks, Paprikasticks dazu Frischkäse-Kräuter-Dip
- Rohkostsalat Brokkoli, Nüsse, Äpfel & Paprika

Preis pro Person  
jeder weitere Salat pro Person

6,60 Euro ohne MwSt.  
1,20 Euro ohne MwSt.

2 warme Gerichte (ca. 280 g) zur Auswahl:

- Schweinemedallions
- Schweinenacken gefüllt mit Nüssen, Früchten & Kräutern
- Filetspieße vom Schwein
- Piccata Milanese Schweinefilet in Parmesanmantel
- Oliven-Hackfleisch-Bällchen mit Schafskäse-Dip
- Schweinebraten
- Rindersoftbraten
- »Ossobuco« geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Puten-Röllchen gefüllt mit Gemüse & Mango
- Hähnchenhaxen
- Lammragout mit Kichererbsen, Paprika, Chili, Karotten & Zucchini
- Exotisches Lammragout mit Mango, Ananas & Apfel
- Zanderfilet im Kartoffelmantel
- Lachsfilet »Papilotte« mit Juliengemüse in Folie gegart

Preis pro Person 10,80 Euro ohne MwSt.  
jedes weitere Gericht pro Person 3,50 Euro ohne MwSt.

**2 Soßen zur Auswahl:**

- Champignonrahmsöße
- Pfefferrahmsöße
- Bratensoße

**3 Beilagen (ca. 300 g) zur Auswahl:**

- Handgeschabte Spätzle
- Basmati Reis
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse
- Semmelknödel
- Ratatouille

Preis pro Person 4,50 Euro ohne MwSt.  
jede weitere Beilage pro Person 1,00 Euro ohne MwSt.

3 Desserts (ca. 180 g) zur Auswahl:

- Frischer Obstsalat
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Passionsfruchtcreme
- Joghurt-Limetten-Mousse

Preis pro Person 5,80 Euro ohne MwSt.  
jedes weitere Dessert pro Person 1,50 Euro ohne MwSt.

Hausgemachte Blechkuchen:

Apfelrahmkuchen	28,00 Euro ohne MwSt.
Rhabarberkuchen	28,00 Euro ohne MwSt.
Karottenkuchen	16,00 Euro ohne MwSt.
Omas Schokokuchen mit Kirschen	12,00 Euro ohne MwSt.