

Außerdem kochen wir für Sie:

Vom 16. – 18.2

*Rote Bete – Carpaccio mit gerösteten Kürbiskernen
und Ziegenfrischkäse, dazu Baguette*

*Ebernburger Zwiebelgulasch vom Schwein,
verfeinert mit Kräutern und Sahne, dazu kleine gebratene Kartoffeln*

Vom 23. – 25.2

*Geräucherte Entenbrust an Linsensalat
und Feldsalat mit Balsamico-Dressing, dazu Cumberland sauce und Baguette*

*Rinderbrust mit Meerrettichsauce
dazu Wirsing und Salzkartoffeln*

*Warmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Schokoladenkern und warmen Kirschen*

Vom 2. – 4.3.

*Frischer Tatar vom Rind,
fein garniert mit Zwiebeln, Schnittlauch, kleinen Gewürzgurkenwürfeln,
Kapern, Eigelb und Butter, dazu Bauernbrot*

*Königsberger Klopse in einer Riesling-Sahne-Sauce,
verfeinert mit Kapern, dazu Salzkartoffeln und Blattsalate*

*Apfelringe im Teigmantel,
dazu Zimt-Vanillesauce und Haselnusseis*

Vom 9. – 11.3

*gebratene Kalbsleberstreifen
an Feldsalat mit Balsamico-Dressing, dazu Baguette*

*Wildschweinsauerbraten
mit Rotkohl und Kartoffelklößen*

Crêpes:

****** mit Zimt-Zucker*

****** mit Orangenlikör, Vanilleeis und Schokosauce⁸*

Vom 16. – 18.3

Shrimps – Cocktail mit Avocado-Spalten, dazu Baguette

*rosa gebratene kalte Roastbeef-Scheiben an Linsensalat,
dazu Remouladensauce und kleine gebratene Kartoffeln*

*Rinderrouladen nach Großmutter's Art,
dazu Rotkraut und Salzkartoffeln*

Schoko-Waffel mit Eierlikör, Schlagsahne und Krokant

Vom 23. – 25.3

*Kartoffelpüree und Feldsalat mit einer Speck-Vinaigrette,
dazu lila Kartoffelchips*

*geschmolzener Raclette Käse mit knusprig gebratenem Bacon
und kleinen gebratenen Kartoffeln*

*Hirschgulasch in einer Dornfelder-Sauce geschmort,
dazu Semmelknödeln und Rosenkohl*

Panna cotta mit Himbeerpüree

Vom 29.3 – 1.4.

Ostersonntag haben wir zum Mittagessen geöffnet

Bärlauchsüppchen

Variation vom echten Räucherlachs

*Räucherlachstatar (verfeinert mit Dill, Zwiebeln- und Essiggurkenwürfel)
und Scheiben vom Räucherlachs mit einer hausgemachten Senf-Dillsauce,
dazu Reibekuchen und eine Salatgarnitur*

*Schweinefilet-Medaillons in einer Dijon-Senf-Sauce,
dazu Speckböhnchen und Kartoffelrösti*

*Kalbsgeschnetzeltes an einer Pfeffer-Weinbrandsauce,
dazu Speckböhnchen und Kartoffelrösti*

Warmes Schokoladentörtchen

mit flüssigem Schokoladenkern und warmen Kirschen

Vom 5.4. – 8.4.

Zitronenblütenbutter mit Baguette

Bärlauchsüppchen

Schlich's Tapas Teller

*mit Zitronenblütenbutter, Handkäse-Crostini, kalter Speißbraten, Linsensalat,
Schafskäsewürfel, dazu Oliven und Baguette*

*Wildschweinbratwürste, 2 Stück,
dazu ein Porree-Sahne-Gemüse
und kleinen gebratenen Kartoffeln*

Creme Brulee mit frischen Früchten

Vom 12.4. – 15.4.

Bärlauchsüppchen

Frühlings-Salat

*mit „Rinder Pastrami“ im Kräutermantel (geräuchertes und gewürztes Rindfleisch),
Kürbiskernen und Ziegenkäse-Bauernbrot-Bruschetta*

*Ofenkartoffeln von neuen Kartoffeln
mit Bärlauchquark und einer Salatgarnitur*

Geschmorte Schweinebäckchen in Rotwein, dazu dünne Bandnudeln

Rhabarber – Crumble

*Apfel-Rhabarber-Kompott getoppt mit Amarettini-Bröseln
und Vanille-Frischkäse-Nocken*

Vom 19.4. – 22.4.

Bärlauchsüppchen

Knoblauch-Bärlauch- Garnelen in Olivenöl, dazu Baguette

*Putenleber gebraten, in einer Rotwein-Sahne-Jus ,
verfeinert mit Speck und Schalotten-Würfeln, dazu Blattsalat und Kartoffelstampf-Nocken*

*Pfannkuchen-Schnecken gefüllt mit würzigem Hackfleisch,
überbacken mit einer Frischkäsecreme*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

*Am 26.4. beginnt unsere Spargelsaison
mit vielen leckeren Spargelvariationen*