

## Vom 25.1. – 28.1.:

Cremige Kürbissuppe  
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Wildschweinragout / eingelegt in Rotwein  
breite Bandnudeln / Champignons / Preiselbeeren

Belgische Waffel  
Kirsch-Kompott / Schokoladensplitter / Vanilleeis

## Vom 1.2. – 4.2.:

Cremige Kürbissuppe  
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Spinatknödel  
Kombination aus Spinat /Käse und einer Semmelknödelmasse  
in Salbeibutter / geriebenem Parmesan  
.... Auf Wunsch dazu gedünsteten Waldpilze

Belgische Waffel  
Kirsch-Kompott / Schokoladensplitter / Vanilleeis

## Vom 8.2. – 11.2.:

Cappuccino von der Schwarzwurzel  
cremiges Schwarzwurzelsüppchen mit Milchhaube

Wintertrio  
Rote Beete Carpaccio / Ziegenfrischkäsebrösel  
Cremiges Schwarzwurzelsüppchen /  
geräucherte Entenbrust – Feigenmarmelade / Baguette

Leberknödel / geschmorte Zwiebeln /  
Riesling-Sauerkraut / Kartoffelpüree

Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Vanillesauce

## Vom 15.2. – 18.2.:

Cappuccino von der Schwarzwurzel  
cremiges Schwarzwurzelsüppchen mit Milchhaube

Tatar vom Rind  
Zwiebeln / kleine Gewürzgurkenwürfel / Schnittlauch / Kapern /  
Eigelb (auf Wunsch ein Spiegelei) / Butter / Bauernbrot

Linguine / Steinpilze / Lauch / Maronen / Olivenöl

Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Vanillesauce

## Vom 22.2. – 25.2.:

Kartoffelsuppe / Kräuteröl / knusprige Brotchips

Kartoffelsuppe mit gebackener Blutwurst  
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Tafelspitz vom Rind / Meerrettichsauce  
Rahmwirsing / Salzkartoffeln

Panna cotta / Amarenakirschen

## Vom 29.2. – 3.3.:

Kartoffelsuppe / Kräuteröl / knusprige Brotchips

Kartoffelsuppe mit gebackener Blutwurst  
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Eierpfannkuchen veggie / gefüllt  
Waldpilze / mediterranes Ofengemüse /  
Kräuter-Dip / Salatbouquet

Eierpfannkuchen Pute / gefüllt / gebratene Streifen von der  
Putenbrust / mediterranes Ofengemüse /  
Kräuter-Dip / Salatbouquet

Panna cotta / Amarenakirschen

## Vom 7.3. – 10.3.:

Metzelsuppe (Wurstsuppe) / Riwwele (Mehlknöpfcher)

Wellfleisch vom Schwein  
Bäckchen und Bauch / Riesling-Sauerkraut / Kartoffelpüree

Schlachtplatte  
Wellfleisch / Bratwurst / Blutwurst / Leberwurst /  
Riesling-Sauerkraut / Kartoffelpüree

.... dazu warme Meerrettichsauce

Apfelringe im Teigmantel / Preiselbeeren / Vanillesauce

## Vom 14.3. – 17.3.:

Linguine / Räucherlachs in Senfsahnesauce /  
Mascarpone / Zitrone / Schalotten / Senf / Schnittlauch

Rinderrouladen nach Großmutter's Art  
gefüllt mit Frühstücksspeck / Zwiebeln / Senf / Essiggurken  
Rotkraut / gebackene Schupfnudeln

Apfelringe im Teigmantel / Preiselbeeren / Vanillesauce

## Vom 21.3. – 24.3.:

Kartoffelpüree hausgemacht / Feldsalat - Vinaigrette /  
gebratene Speckwürfel / karamellisierten Maronen /  
geröstete Kürbiskerne

Kalbsleber gebraten  
geschmorte Zwiebeln / Apfel-Rotwein-Chutney /  
hausgemachtes Kartoffelpüree / Feldsalat - Balsamico-  
Dressing

Mousse au Chocolat  
Sahnehaube / Schokosplitter

## Vom 28.3. – 31.3. (Ostern):

Bärlauchsüppchen

Frankfurter grüne Soße/ hartgekochte Eier  
kleine gebratene Kartoffeln

Doraden-Filet gebacken al Limone /  
serviert auf einem Porreebett / Zitronen-Weißwein-Dill- Sauce  
/  
dünne Bandnudeln

Schweinefiletmedaillons / grüner Pfeffer-Weinbrand-Sauce  
Kartoffelkroketten / grüne Bohnen mit Speckwürfel

Mousse au Chocolat  
Sahnehaube / Schokosplitter

## Vom 4.4. – 7.4.:

Bärlauchsüppchen

Pasta mit Bärlauch-Parmesan-Sauce  
... auf Wunsch dazu gebratenen Garnelen

Wildschweinbratwurst  
Dornfelder-Sauce / Wirsing-Kartoffelpüree

Apfel-Rhabarber-Crumble  
Amarettini-Bröseln / Vanille-Frischkäse-Nocken

## Vom 11.4. – 14.4.:

Bärlauchsüppchen

Frühlingsteller

Bruschetta - Landschinken/ Tomatenwürfel / Schalottenwürfel / Rucola /  
gehobelter Parmesan  
Ziegenkäse gratiniert – Waldhonig/Rosmarin/Granatapfelkerne  
Oliventapenade / Salat-Bärlauchdressing

Parmesan-Risotto / Geflügelleber gebraten /  
Rotwein-Sahne-Jus verfeinert mit Speck - Schalotten Würfeln /  
Blattsalat

Apfel-Rhabarber-Crumble  
Amarettini-Bröseln / Vanille-Frischkäse-Nocken

## Vom 18.4. – 21.4.:

Grüner Spargel / gratiniert mit Schafskäse /  
Olivenöl / Cherry-Tomaten/ Oliven /Bärlauch  
dazu Grüner Spargel-Tomaten-Bruschetta /  
an Couscous-Salat

Dünne Bandnudeln / Zitronen-Basilikum-Sauce  
gebratenen Putenbruststreifen  
.... dazu auf Wunsch Grüner Spargel gebraten

Schweinebäckchen / geschmort in Rotwein  
Brokkolipüree / Schupfnudeln

warmes Schokoladentörtchen / weicher Schokoladenkern  
Rhabarberpüree / Vanilleeis / Sahne

Ab dem 25.4. gibt es  
weißen Stangenspargel aus der Region!