

Außerdem kochen

wir für Sie....:

Vom 23.1. – 26.1.:

Maronen - Kartoffelsuppe
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Winter - Burger

Dicke Scheiben Bauernkrustenbrot angeröste /
Rinderhack Patty / Rotkohl / Feldsalat / Paprika Mus /
Preiselbeermarmelade / geschmorte Zwiebeln / Raclettekäse

Schokoladentörtchen warm / weicher Schokoladenkern
Himbeerpüree / Vanilleeis / Sahne

Vom 30.1. – 2.2.:

Cremige Kürbissuppe
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Wildschweinragout / eingelegt in Rotwein
breite Bandnudeln / Champignons / Preiselbeeren

Belgische Waffel

Heiße Kirschen / Schokoladensplitter / Vanilleeis

Vom 6.2. – 9.2.:

Cremige Kürbissuppe
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Schlich's gefüllte Klöße

2 Stück / gefüllt mit Hackfleisch / Leberwurst / Lauch /
dazu eine Zwiebel- Dörrfleisch-Rahmsauce

Belgische Waffel

Heiße Kirschen / Schokoladensplitter / Vanilleeis

Vom 13.2. – 16.2.:

Feldsalat-Cremesuppe
beträufelt mit Möhren-Ingwer-Vinaigrette
verfeinert mit weißen Bohnen und Sherry

Sauerbraten vom Rind

mariniert mit Dornfelder und Rotweinessig
Rotkraut / Kartoffelklöße / Preiselbeeren

Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Vanillesauce

Vom 20.2. – 23.2.:

Feldsalat-Cremesuppe
beträufelt mit Möhren-Ingwer-Vinaigrette
verfeinert mit weißen Bohnen und Sherry

Wintertrio - Rote Beete Carpaccio / Ziegenfrischkäsebrösel
Feldsalat-Cremesuppe - geräucherte Entenbrust/Feigensauce
Baguette

Ragout von der Gänsekeule in Weißwein geschmort
Champignons / Staudensellerie / Frühlingszwiebeln
Quetschkartoffeln aus dem Backofen

Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Vanillesauce

Vom 27.2. – 2.3.:

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe
verfeinert mit Weißwein / knusprig gebratene Bacon Würfeln
knusprige Brotchips

Entenbrust geräuchert / Linsensalat
Feldsalat mit Balsamico-Dressing / Feigensauce / Baguette

Schweinebäckchen / geschmort in Rotwein
Brokkolipüree / Schupfnudeln

Panna cotta / Amarenakirschen

Vom 6.3. – 9.3.:

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe
verfeinert mit Weißwein / knusprig gebratene Bacon Würfeln
knusprige Brotchips

Tatar vom Rind

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

Leberknödel / geschmorte Zwiebeln /
Riesling-Sauerkraut / Kartoffelpüree

Panna cotta / Amarenakirschen

Änderungen unseres Angebotes möglich!

Vom 13.3.– 16.3.:

Rote Beete Süppchen mit Dill
Meerrettich - Crème fraîche / knusprige Brotchips

Linguine / Steinpilze / Lauch / Maronen / Olivenöl

Tafelspitz vom Rind / Meerrettichsauce
Bouillongemüse mit Kartoffeln

Apfelringe im Teigmantel
Zimt-Vanillesauce / Haselnusseis

Vom 20.3.– 23.3.:

Rote Beete Süppchen mit Dill
Meerrettich - Crème fraîche / knusprige Brotchips

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

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

Apfelringe im Teigmantel
Zimt-Vanillesauce / Haselnusseis

Änderungen unseres Angebotes möglich!

Vom 27.3.– 30.3.:

Kartoffelsuppe
Bärlauch öl / knusprige Brotchips
... auf Wunsch dazu gebackene Blutwurst

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

Linguine Räucherlachs in Sensahnesauce /
Mascarpone / Zitrone / Schalotten / Senf

Mousse au Chocolat / Schlagsahne / Amarettini-Bröseln /
Orangestücke

Vom 3.4.– 6.4.:

Kartoffelsuppe
Bärlauch öl / knusprige Brotchips
... auf Wunsch dazu gebackene Blutwurst

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

Parmesan-Bärlauch-Risotto / Geflügelleber gebraten /
Rotwein-Sahne-Jus mit Speck – Schalottenwürfeln / Blattsalat

Parmesan-Bärlauch-Risotto / Garnelen in Knoblauchöl /
Gedünstete Cherry-Tomaten / gehobelter Parmesan

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

Vom 10.4.– 13.4.:

Bärlauchsüppchen

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

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

Hirschrücken / Rotwein-Wildsauce
Frühlingsgemüse / Spätzle

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

Vom 17.4.– 20.4. (Ostern):

Bärlauchsüppchen

Frankfurter grüne Soße/ hartgekochte Eier
kleine gebratene Kartoffeln

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

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

Schokoladentörtchen warm / weicher Schokoladenkern
Rhabarberpüree / Vanilleeis / Sahne

Ab dem 24.4. gibt es
weißen Stangenspargel aus der Region!