

# Gastronomisches Menü zu 37,00 €



- ♦ Appetitanreger, um den Kir, der Ihnen angeboten wird, zu begleiten

- ♦ Meeresfrüchteteller (Austern, Garnelen...)

oder  
♦ Geräucherter Lachsteller

oder  
♦ Hausgemachte Quarkknödel

- ♦ Schnecken und Pilzen aus der Pfanne, Nudeln

oder  
♦ Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig

oder  
♦ Hausgemachte Enteleber

- ♦ Enteleberschnitzel aus der Pfanne, Tagliatellen

oder  
♦ Saint-Jacques mit Polenta

- ♦ Cordon bleu vom Lachs mit Salat und Früchten nach Jahreszeit

oder  
♦ Zanderfilet mit Sauerkraut oder Nudeln

oder  
♦ Sauerkraut Royale (8 Beilagen)

- ♦ Entenbrust mit Honigsoße, überbackene Kartoffeln und Tagesgemüse

oder  
♦ Rinderfilet mit Pfeffersoße, Kartoffelpuffer und Gemüse

oder  
♦ Kalbsfilet mit Eierschwämme, hausgemachte Spätzle

oder  
♦ Lamnbraten mit Marktgemüse

- ♦ Münsterkäse Teller : 3 Sorten (Zuschlag : 3.30 €)

- ♦ Kostprobe Teller : 3 Käsesorten nach Jahreszeit (Zuschlag : 3.30 €)

- ♦ Arme Ritter von Kugelhof, Kompott und Eis

oder  
♦ Zwei Schokolade Schaumspise

- ♦ Eierschnee mit kandierten Apfelsinen, Vanillesoße

oder  
♦ Kirschschaumspise mit Obstpüree

- ♦ Himbeeresorebett mit Himbeerebranntwein begießt

oder  
Eiskugelhof

**WICHTIG :** Wir bitten Sie ein einziges Menü für die ganze Gruppe auszuwählen.

### SPEZIELLE DIÄTS UND ALLERGIEN :

Die Gäste unter verschiedenen Allergien und Vegetarier, Veganer und andere, können direkt vor Ort auswählen, unter den Speisen, die angeboten werden. Zuschlag: 3 € pro Person

*Taxen und Bedienung inbegriffen*