

# Gastronomisches Menü zu 37,50 €



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

- ♦ Meeresfrüchteteller (Austern, Garnelen...)  
oder
  - ♦ Geräucherter Lachsteller  
oder
  - ♦ Hausgemachte Quarkknödel  
oder
- ♦ Schnecken und Pilzen aus der Pfanne, Nudeln  
oder
  - ♦ Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig  
oder
  - ♦ Hausgemachte Enteleber  
oder
- ♦ 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)  
oder
- ♦ 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 : 3.50 €)  
oder
- ♦ Kostprobe Teller : 3 Käsesorten nach Jahreszeit (Zuschlag : 3.50 €)

- ♦ Arme Ritter von Kugelhof, Kompott und Eis  
oder
  - ♦ Zwei Schokolade Schaumspise  
oder
  - ♦ Eierschnee mit kandierten Apfelsinen, Vanillesoße  
oder
  - ♦ Kirschschaumspise mit Obstpüree  
oder
  - ♦ 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*