

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