

Gastronomisches Menü zu 39 €



- ♦ 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)
- ♦ 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