



Kalte Speisen

Bunte Platte mit Salaten der Saison, Kräutervinaigrette und Honig-Senf-Dressing

Antipastiplatte mit gegrillten Zucchini, Champignons und Paprika
Honigmelone mit Schinken

Tomate-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum-Pesto

Feinster Geflügelsalat mit Champignons und Mandarinen

Cremiger Tortellinisalat mit Tomaten, Paprika und Mais

Zart gegartes Roastbeef in Scheiben mit hausgemachter Remoulade

Kleine Putenschnitzelchen unter einer Tomaten-Parmesanhaube

Schwarzbrot, Baguettes und Landbrot vom Landbäcker

Warme Speisen

Gebratener Kalbsrücken in einer Weisswein-Sahnesauce

Frisches Lachsfilet in Zitronen-Sauerrahm-Sauce

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit Tomaten und italienischen
Kräutern

Hausgemachte Spätzle

Cremiges Kartoffelgratin, mit Bockshornklee fein abgeschmeckt

Karamellierte Möhrchen mit frischem Thymian in Butter geschwenkt

Blumenkohl mit frischer Petersilie

Dessert

Mousse von der dunklen Schokolade

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 34,90 Euro. Preise verstehen sich als Abholpreise. An
Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 10%

Ab 20 Personen