

Menüvorschläge

- ab 10 Personen und nur einheitlich für alle Personen möglich! -

Menü 1

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich



Schweinskrustenbraten auf Braunbiersauce,
Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln



Sahnequark mit Früchten

€ 19,50



Menü 2

Heidjer Hochzeitssuppe



Schweinefilet im Ganzen gebraten, Sauce Bèarnaise,
Gemüse der Saison und Krokette



Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,50



Menü 3

Toskanische Minestrone



Lammkeule an Wacholderrahmsauce,
Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Bayrisch Crème mit Himbeermark

€ 29,50

Menü 4

Feines Champignonrahmsüppchen



Barbarie - Flugentenbrust, Calvadossauce
Apfelspalten, Brokkoli und Mandelbällchen



Duett von dunklem und weißem Mousse au Chocolat

€ 32,50



Menü 5

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle



Glacierter Kalbshaxenbraten, Sauerrahmsauce
Gemüse der Saison und Krokette



Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

€ 30,50



Menü 6

Hausgebeizter Lachs, Dill-Senfsauce

Toast und Butter



Kalbsrückenbraten, Morchelrahmsauce,
tourniertes Gemüse und Kartoffelkrokette



Crème Brûlée mit marinierten Beeren

€ 37,50

Menü 7

Honigmelone mit italienischem Landschinken
Toast und Butter



Im Ganzen gebratenes Rinderfilet
Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise
Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln



Grand Marnier Parfait mit Orangerfilet

€ 39,50



Menü 8

Lachstartar auf Kartoffelpuffer



Rosa gebratenes Kalbsfilet, Morchelrahmsauce
Romanesco und Karoffelgratin



Panna Cotta mit Himbeersauce

€ 42,00



Menü 9

Entenkraftbrühe mit Gemüsestreifen



Rosa gebratener Rehrücken, Wacholdersauce
Austernpilzsaitlinge, Preiselbeerbirne
Rosenkohl und Krokette



Dessertvariation
„Brunnenhof“

€ 49,00