

Menü-Empfehlungen

Kalte Vorspeisen

1. Rose von hausgebeiztem Lachs und geräuchertem Heilbutt an Limettenschmand und Rösti
Euro 8,70
2. Mit Shrimps-Cocktail gefüllte Baby-Ananas serviert mit Kokosnußschaum
Euro 10,90
3. Gourmetfischteller mit geräucherten Forellenfilet, weißem Heilbutt und hausgebeiztem Lachs an Sahnemeerrettich
Euro 9,10
4. Melonenfächer an Eifler Landschinken und kleinem Salatbouquet
Euro 8,20
5. Carpaccio vom Rinderfilet an Radicchio und Friseesalat mit Sherry-Tomatendressing mariniert
Euro 12,80

Suppen

1. Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen: Flädle, Maultaschen, Eierstich, Gemüsejulienne, Markklößchen
Euro 4,00
2. Pfifferlingcremesuppe mit Preiselbeersahne (von Juni bis Dezember)
Euro 4,80
3. Passierte Kartoffelsuppe mit Kresse oder Lachsstreifen
Euro 4,80
4. Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen
Euro 4,80

5. Tomatencremesuppe mit Gin und Croûtons oder mit
Sahnehäubchen
Euro 4,50

6. Petersilienwurzelcreme mit Karottenchips (von Dezember
bis März)
Euro 4,50

7. Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Croûtons (von September
bis Januar)
Euro 4,50

8. Morchelessenz mit Geflügelklößchen
Euro 6,00

Warme Vorspeisen

1. Spießchen von der Rauchgarnele an Safransauce dazu
Kräuterrisotto
Euro 12,10

2. zwei rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust
an Orangenconfit und Salatbouquet
Euro 9,10

3. Sautierte Jacobsmuschel auf einer kleinen Lasagne von
Spinat und Lachs mit Pernodsauce
Euro 14,30

4. Wildragout im Blätterteigkörnchen
Euro 9,80

Verschiedene Frucht-Sorbets

Zitrone, Limette, Cassis, Holunder, Blutorange
mit Riesling-Sekt oder Vodka aufgefüllt
Euro 5,80

Hauptgerichte

Vom Schwein

1. badierte Medaillons an Sherrysauce, geschmorten
Austernpilzen, Mandelbrokkoli und Polenta
Euro 14,80

2. gefüllter Schweinerücken an Lyonersauce, dazu
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
Euro 15,50

3. Lendchen an Apfel-Calvadosrahmsauce, dazu Fingermöhrchen
und Duchessekartoffeln
Euro 15,80

4. Im Crêpesmantel gebackenes Schweinefilet an heller
Traubensauce, dazu Romanescoröschen und feine Bandnudeln
Euro 16,20

Vom Rind

1. Filetbraten an Pfifferlingrahmsauce,
mit im Teigkörnchen gratiniertem Spinat und
Duchessekartoffeln
Euro 22,80

2. Geschnetzeltes "Stroganoff"
mit sautiertem Paprikagemüse und Thymiankartoffeln
Euro 18,70

3. Filetsteak (200 g) mit Blauschimmelkäse gratiniert,
dazu Lauchgemüse und Sesamkartoffeln
Euro 21,00

Hauptgerichte

Vom Wild

1. Wildschweinrücken im Mangoldmantel auf Steinpilzsockel
dazu Nußherzoginkartoffeln
Euro 17,00

2. Hirschsteaks an Brombeer-Cassis-Sauce mit Brokkoli und
Kartoffel-Spinat-Roulade
Euro 20,50

3. Hasenrückenfilet an Wacholdersauce, Rotkohl und
hausgemachten Spätzle
Euro 19,50

Vom Lamm

1. Lammrückenfilet an Thymiansauce mit Bohnenbouquet und
Kroketten
Euro 15,00

2. Geschmorte Lammstelze an Estragonsauce mit
Macairekartoffeln und Ratatouille
Euro 14,50

3. Lammcarré mit milder Pfeffersauce dazu
Kartoffel-Lauchpüree und Salat der Saison
Euro 15,10

Vom Geflügel

1. Gefüllte Poulardenbrust an Steinpilzen in Rahmsauce,
Buttererbsen und Sahnepüree
Euro 16,30

2. Putenbrust an Curryrahmsauce mit Pfirsichspalten und
Mandelreis
Euro 13,00

3. Entenbrust rosa gebraten an Orangenthymiansauce, dazu
Dauphinekartoffeln und Zuckerschoten
Euro 16,80

Vom Fisch

1. Thunfisch mit Rosmarinbutter dazu buntes Paprikagemüse und
Polenta
Euro 16,50

2. Welsfilet an weiße Thymiansauce dazu Zucchini- und
Wildreis
Euro 15,80

3. Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenschaum,
dazu Vichykarotten und grüne Bandnudeln
Euro 15,20

4. Lachstörtchen an Senf-Dillsauce dazu Schwenkkartoffeln
und Salat
Euro 17,00

Desserts

1. Joghurtbömbchen gefüllt mit Erdbeermark an
Waldbeerengrütze
Euro 4,70

2. Eispastete mit frischen Früchten und buntem Saucenspiegel
Euro 5,80

3. Cappuccinomousse im Gläschen serviert
Euro 4,30

4. Geeiste Rosmarinmousse mit Süßkirschenragout und
Salbei-Crème-Brûlée
Euro 5,90

5. Kleine Apfeltarte an Schoko-Ingwer-Sauce und Nußeis
Euro 5,90

Ab 15 Personen:

Eisbombe "Fürst Pückler" mit Vanille- oder Schokoladensauce
oder

Eisbombe "Krokant" mit Karamelsauce

pro Person Euro 4,90