

## *Menü-Vorschläge*

## *Salate und Vorspeisen*

### *Salate*

Feldsalat mit Serranochips und Kräutercroûtons	6,50
Herbstsalate mit Walnüssen, Schinken und Granatapfelkernen dazu Körnerbrot	6,50
Salatbouquet mit gebratenen Lachsstreifen und fruchtigem Mangodressing dazu Gewürzbrot	7,50
Feldsalat an Kartoffeldressing mit Wachtelei, Brotcroûtons und Parmesanhobel, dazu Baconchips	7,50
Salatteller mit Croûtons und Käsechip an Limettendressing mit Baguette	6,00
Sommersalate mit altem Balsamicodressing, geröstetem Sesam und Parmesanchips	5,00
Bunter Blattsalat mit Champignons und Tomaten	5,00
Herbstliche Salatvariation mit gebratenen Pilzen dazu Walnussbrot	7,50
Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucolasalat dazu Olivenciabatta	7,50

### *Vorspeisen*

Ziegenkäse mit Waldhonig überbacken auf jungem Spinat mit Walnüssen	7,50
Zwiebel-Specktörtchen mit Kürbis-Apfel-Chutney auf kleinem Salatbouquet, dazu Weißbrot	7,00
Tafelspitzsülze mit Feldsalat an Kartoffeldressing dazu Baguette	7,00
½ Avocado gefüllt mit Nordseekrabben und Keta Kaviar, angemacht mit Cocktailsoße	8,00
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße an kleinem Wildkräutersalat	8,50
Terrine von Zander und Lachs im Seetangmantel an Noilly-Prat Soße und Blätterteigfleuron	9,00
Geräuchertes Forellenfilet auf Salatbouquet	7,00

Preise pro Portion

## **Suppen**

### ***Kalte Suppen***

***0,25l 0,5l***

Gekühlte Joghurtsuppe mit frischer Minze	3,50	6,00
Gurkenkaltschale mit Feta	3,50	6,00

### ***Warme Suppen***

***0,25l 0,5l***

#### ***jeweils mit Brötchen oder Baguette***

Kartoffel-Petersilienwurzel-Geflügelbouillon mit Gemüsewürfel	3,50	6,00
Klare Hühnerfleischsuppe mit Eierstich, Nudeln und Gemüse	4,00	6,00
Rinderkraftbrühe mit Basilikumroyal und buntem Gemüse	5,50	
Gulaschsuppe pikant und deftig aus Rindfleisch mit Gemüsepaprika und Kartoffelwürfeln	4,50	6,50
Rheinhesisches Gemüsesüppchen mit Rindfleischwürfel	4,00	6,00
Ebersheimer Kartoffelsuppe mit Bratwurstscheiben	4,00	6,00
Cremige Blumenkohlsuppe legiert mit Ei und Schinkenwürfel		
Lauchcrèmesuppe mit Hackfleisch	4,00	6,00
Lachscrèmesuppe mit Crevetten, Sahnehaube und Dill	4,50	6,50
Tomaten-Kokossuppe mit Garnelenspieß	5,00	7,00

### ***Vegetarische Suppen***

***0,25l 0,5l***

#### ***jeweils mit Brötchen oder Baguette***

Essenz von Waldpilzen	4,00	6,00
Süßkartoffel-Ingwersuppe mit roten Paprikawürfeln	4,00	6,00
Gemüsesuppe Minestrone mit italienischen Kräutern und Pasta	3,50	5,50
Kräutercrèmesuppe mit Käsehörnchen	4,00	6,00
Pfifferlingcrèmesuppe mit Gemüsestoh	4,50	6,50
Steinpilzcrèmesuppe mit Weinbrand-Sahnehaube	4,50	6,50
Champignonsuppe legiert mit Schnittlauch und Tomatenwürfel	4,00	6,00
Zucchini-crèmesuppe mit gerösteten Pinierkernen	4,00	6,00
Brokkolicrèmesuppe mit gerösteten Mandeln	4,00	6,00
Tomatencrèmesuppe passiert mit Basilikum, frischen Tomaten und Sahne	4,00	6,00
Apfel-Lauchsuppe mit Curry	4,00	6,00

Preise pro Portion

***Fingerfood***

Mini-Pizza Brötchen	0,50
Mini Laugen-Teile	0,50
Brotkonfekt	0,50
Sülze-Würfel mit Dip	1,00

***Kleine angemachte Salate im Glas***

Geflügelsalat	2,00
Nudelsalat	1,00
Taboulé	1,00
Ratatouille	1,50

***Pastetchen gefüllt mit***

Räucherfischmousse	2,00
Frischkäse	1,00
Schinkencreme	1,10

***Mini-Sandwich***

Schinken	1,50
Käse	1,50
Lachs	2,50
Roastbeef	2,50

***Blätterteighäppchen gefüllt mit***

Wienerle	2,00
Ziegenkäse	2,00
Pikante mini Muffins	2,00

***verschiedene Spieße***

Fleischkäse	2,00
Hähnchenspieß	2,00
Garnelen	3,00
Antipasti Spieß	2,00

***Warm***

Chicken Wings	2,00
Mini Schnitzel mit verschiedenen Dip	2,00
Mini Fleischbällchen	2,00
Kleine Schweinefilet-Medaillons mit Pflaume	2,00
Hähnchen-Medaillons im Speckmantel	2,00
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	1,50
Frischkäsespieß (Bällchen)	1,50
Gemüsespieß	2,00

***Vegane Alternative***

Zucchini Röllchen mit Tomatenwürfel	2,00
Geräucherte Tofuspieße	1,50
Oliven und getrocknete Tomaten am Spieß	1,50
Polentawürfel mit Paprikahaut	1,50
Bruschetta mit Artischockenmousse und Tomatenwürfel	2,00

***Dips***

Grüne Soße, Asiasoße süß-sauer, Kräuterschmand, Tzatziki, Ketchup, ( Knoblauch)-Mayonnaise

***Desserts***

Panna Cotta	2,00
Mousse	2,00
Obstspieß	2,00
Patisserie Schnitten	2,00
Käsespieße mit Trauben Schnitten	2,00

Preise pro Portion oder Stück

## **Hauptgerichte**

### **vom Geflügel**

Putensteak mit Nusskruste an Orangensoße mit Butterreis oder Nudeln	12,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Cassissoße, Gemüseflan und Risoléekartoffeln	21,50
Gänsebrust gefüllt mit Apfel und Pflaume, Kartoffelklöße an RotweinsöÙe	22,50

### **vom Wild**

Hirschbraten an Kirsch-Thymianjus und Kartoffelgratin	18,00
Wildragout an WacholderrahmsöÙe mit Pilzen und Semmelknödel	17,50

### **vom Kalb**

Kalbsrückenmedaillon auf herbstlichem Gemüse mit Kartoffelgratin	23,00
Kalbsroulade gefüllt mit Tomaten und Pinienkernen, grüne Bohnen und Ofentomaten und Safran-Polenta	22,00
Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste, Rosenkohl, kleines Gemüse und Kartoffelbällchen	22,00
Kalbsgeschnetzeltes in ChampignonrahmsöÙe mit Mandel-Brokkoli und KartoffelröÙti	16,50
Kalbsbraten aus der Keule an Rosmarinjus mit provenzalischen Gemüse und Macaire-Kartoffeln	17,00
Kalbrückensteak mit MorchelrahmsöÙe, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln	22,50
Gebratener Kalbstafelspitz an leichter RotweinsöÙe mit Gemüseplatte der Saison, Wirsing und Kartoffeltaler	18,50
Gebratener Kalbstafelspitz an Rosmarinjus mit Gemüse der Saison und tournierten Kartoffeln	18,50
Kalbsrahmbraten mit ChampignonsoÙe, Romanescogemüse und Kroketten	18,50
Cordon bleu vom Kalb mit Champignons und gedünsteten Tomaten, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	20,50
Filet von Rind und Kalb mit zwei verschiedenen SoÙen, Herbstgemüse mit Wirsingtörtchen und Kräuterkartoffeln	24,00
Schmorbraten vom Jungrind in leichter RotweinsöÙe mit Wirsing-Karottenflan und tournierten Kartoffeln	16,00

## **vom Rind**

Rinderfilet mit Balsamicojus, glacierten Schalotten, Gemüsebouquet und Pommes Macaire	23,50
Rinderfiletsteak mit Pfifferlingen in Kräuterrahm mit Gemüse garnitur und Serviettenknödel	24,00
Surf and Turf Rinderfiletmedaillon und Riesengarnelen provenzial mit Frühlingzwiebeln und Schlosskartoffeln	26,50
Rinderfilet im Kräutermantel an Balsamicojus mit tourniertem Gemüse und Herzoginkartoffeln	23,50
Filet von Rind und Kalb mit zwei verschiedenen Soßen, Herbstgemüse mit Wirsingtörtchen und Kräuterkartoffeln	24,00

## ***vom Schwein***

Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei gebraten auf Marsalasoße, Romanescospitzen und Safran-Polenta-Talern	17,50
Schweinemedallions in Sahnesoße mit frischen Karotten und Kräuterspätzle	17,50
Schweinefilet an Apfel-Calvadossoße auf Kräuterspätzle und Zucchini schiffchen mit Gemüsefüllung	17,50
Schweinefilet im Rosmarin-Schinkenmantel mit kleinem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree	17,50
Schweinemedallions mit würziger Füllung, Brokkoli und Rosmarinkartoffeln im Speckmantel	17,50

## **Fisch**

Lachsfilet an Keta-Kaviarsoße, dazu Blattspinat und Tomatennudeln	17,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Gemüserisotto mit Krebssoße	19,50
Gebratenes Steinbeißerfilet an provenzialischer Gemüsesoße mit saisonaler Gemüseplatte, Rotkohl und Nudeln	15,50
Forellenfilet in Estragon-Sahnesoße mit saisonaler Gemüseplatte, Wirsing und Petersilienkartoffeln	16,50
Rotbarschfilet an Rotwein-Schalottenbutter mit Gemüseplatte der Saison, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	15,50
Gebratenes Lachsfilet an Sauce Hollandaise mit Gemüseplatte, Rosenkohl-Karotten-Rahmragout und Butternudeln	17,50
Kabeljau-Loin im Kartoffel-Kürbis-Mantel mit Gemüseplatte der Saison	17,50
Zanderfilet mit Meerrettichkruste auf Rahmsauerkraut mit Schwenkkartoffeln	17,50

## Vegetarische Hauptgerichte

Warmer Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig geschmolzen an gebratenen Birnenspalten, gerösteten Walnüssen und Gemüsebouquet	12,00
Ofenfrischer Gemüsestrudel mit sahnigem Kartoffel-Pilzgratin und Gruyère	12,00
Grünkern-Gnocchi an Tomaten-Fenchel-Ragout mit Kräuterhollandaise, gebratenem Gemüse und karamellisierten Nüssen	14,00
Polentataler im Karottenmantel an Tomaten-Fenchel.Ragout mit Kräuterhollandaise, gebratenem Gemüse und karamellisierten Nüssen	13,00
Dreierlei Linsenpüree an Balsamico-Zabaione mit gefüllten Champignons und Morcheln auf Gemüse garnitur	15,00
Schafskäse im Blätterteig mit Kräuter-Crème Fraîche, Gemüsebouquet und Gebratener Paprika	12,00
Knuspriges Kartoffel-Gemüserösti mit Camembert überbacken, belegt mit frischem Gemüse und Rahmchampignons	13,00
Feta-Piroggen an grüner Schnittlauchsoße mit Kartoffel-Möhreng gratin und kleinem Gemüse-Pilzragout	14,00
Bunter Nudelteller mit italienischem Gemüse, Mozzarella, Kräuterpesto und Trüffelöl	12,50
Mediterraner Gemüsespieß an lauwarmen Le Puy-Linsensalat und Chili-Topping	12,50
Gebackene Bohnen-Kartoffelbällchen auf sautierten Zucchini, Tomaten und Humus	09,50
Italienische Gemüselasagne mit Mozzarella und Kräuterpesto	10,50
Gebratene Polentaschnitte auf Gemüseragout mit Koriander-Minzjoghurt	10,00
Edelpilz-Risotto mit glasierten Gemüse und gerösteten Pinienkernen	13,00

Preise pro Portion



## *Dessert*

Hausgemachtes Parfait mit Tonkabohne aromatisiert auf einem Macchiatoßenspiegel	7,00
Mandelparfait mit bunten Früchten in Gewürzsirup	5,50
Krokantparfait mit Erdbeerragout	5,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen	5,00
Fruchtcocktail mit Erdbeeren, Orangenzabaione und Vanilleeis	5,50
Gratinierte Gewürzorangen mit Vanillerahmeis	6,50
Tobleronemousse mit Vanillebirne und Sanddornsahne	6,00
Gestürzte Karamellcrème mit Amarettosahne und Löffelbiskuit	4,50
Warmer Ananasstrudel auf rote Früchtecoulis und Orangensorbet	5,50
Mascarpone- Erdbeerterrine im Orangen- Crêpemantel und Rhabarberagout	5,50
Pfirsich- Joghurtterrine mit frischen Beeren nach Jahreszeit	4,50
Joghurtcrème- Timbale im Himbeersee	4,50
Mokka- Crème Brûlée mit frischen Früchten	5,00
Orangen- Crème Brûlée	5,00
Espresso- Panna Cotta auf Kakifrüchten im Portwein eingelegt	6,00
Dessertvariation mit Crème Brûlée, Mousse au Chocolat und Panna Cotta	5,50

Preise pro Portion