



MENÜVORSCHLÄGE

Folgende Menüs sind mögliche Beispiele für Mittag- oder Abendessen bei uns und gelten ab 20 Personen. Für kleinere Gruppen gelten Auszüge aus unserer aktuellen à la carte Karte.

Vorspeisen (bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeise)

Tischbuffet

Riesengarnele – Aioli | Carpaccio | Kürbis – Ziegenkäse |
mariniertes Gemüse | Schinken – Feige 15,50

Feldsalat | Knusperrolle | Ziegenkäse 9,00

Kürbiscremesuppe 6,80

Hauptgerichte

Menü 1

Kalbsfilet im Kräutermantel | Rotweinjus
oder
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet | Petersiliensoße
buntes Karottengemüse | Herzoginkartoffeln 26,80

Menü 2

Rosa gebratenes Roastbeef | Sc. Hollandaise
oder
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet | beurre blanc
Gemüseauswahl | Kräuterkartoffeln 27,50

Menü 3

Schweinefilet | Rotweinjus | gebratene Pilze
oder
Zanderfilet | gebratene Pilze
Petersilienwurzelpüree | Feldsalat 25,00



MENÜVORSCHLÄGE

Vegetarisches Hauptgericht

Gnocchi | Blattspinat |
Gorgonzolasoße | Nüsse 15,00

Ab 10.11.2020

Gänseessen
Knuspriger Gänsebraten | Marzipanapfel | Rotkohl | Klöße 29,50

Desserts (bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)

Tiramisu | Schokosorbet 8,50

Waldbeerengrütze | Vanilleschmand 6,50

Desserteller x4
Tiramisu | Crème brûlée | Mousse au chocolat | Sorbet 9,00



MENÜVORSCHLÄGE

Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l

(Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

Weißwein

Pfalz	Riesling vom Löss Weingut Hochdörffer	€ 22,00
Rheingau	Riesling Robert Weil	€ 25,00
Baden	Grauburgunder Franz Keller, Schwarzer Adler	€ 23,00
	Oktav Grauburgunder Weingut Dr. Heger	€ 27,00
Mosel	Bernkasteler Riesling Kabinett, halbtrocken Bischöfliche Weingüter, Trier	€ 24,00
	Weißburguner Dr. Loosen, Bernkastel	€ 25,00
Loire	Pouilly Fume Les Loges Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 32,00
Südtirol	Riff Pinot Grigio Weingut Lageder	€ 22,00

Weißherbst

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst QbA Badischer Winzerkeller Breisach	€ 23,50
-------	---	---------



MENÜVORSCHLÄGE

Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 23,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 24,00
Beaujolais	Château du Basty Beaujolais Villages	€ 25,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 25,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 23,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 31,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 22,00

Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 19,50
Champagner brut (verschiedene Marken)	€ 55,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo´s), Lillet o.ä.	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola	€ 8,00
---	--------

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 8,80
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 5,80
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,00 und € 3,50

Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.