

## **Menüs für Familienfeiern und Firmenfeste**

Bitte wählen Sie **ein** einheitliches Menü aus unseren Vorschlägen aus.

### **Menü F/F I 12**

**Geräucherte Pfeffermakrele**  
mit Meerrettichdipp und Friseesalat  
\* \* \*

**Rote Betesuppe**  
mit Sauerrahm und Zwiebelcroutons  
\* \* \*

**Honighähnchen auf Limettensoße**  
serviert mit Zuckererbsen und Bandnudeln  
\* \* \*

**Mokka - Mousse**  
mit Himbeersoße und Schlagsahne

**Preis pro Person 18,90 Euro\***

ohne Vorspeise	Preis pro Person	16,50 Euro*
ohne Suppe	Preis pro Person	16,90 Euro*

### **Menü F/ F II 12**

**Rote Beete-Carpacchio**  
mit Birnen und Feldsalat  
\* \* \*

**Kartoffel-Lauchsuppe**  
mit Räucherlachs und gerösteten Kürbiskernen  
\* \* \*

**Gebratene Schweinemedallions**  
auf Gorgonzolasoße, dazu gedünstete  
Karotten und Rosmarinkartoffeln  
\* \* \*

**Mohn-Palatschinken**  
auf Apfel-Zimtcreme

**Preis pro Person 19,90 Euro\***

ohne Vorspeise	Preis pro Person	17,50 Euro*
ohne Suppe	Preis pro Person	17,90 Euro*

\*Alle Preise sind für eine Mindestpersonenzahl von 20 Gästen kalkuliert!

## **Menüs für Familienfeiern und Firmenfeste**

Bitte wählen Sie **ein** einheitliches Menü aus unseren Vorschlägen aus.

### **Menü F/ F III 12**

#### **Raukesalat mit Feigen und Mozzarella**

dazu Stammhaus - Schwarzbrot

\* \* \*

#### **Gedämpftes Forellenfilet**

mit Ingwerreis und Currysoße

\* \* \*

#### **Glasierte Rinderschulter auf Portweinsoße**

mit Blumenkohl und Semmelklößen

\* \* \*

#### **Quarkterrinen mit marinierten Himbeeren**

serviert mit Schokoladensoße und Sahne

**Preis pro Person 19,90 Euro\***

ohne Vorspeise                      Preis pro Person 17,90 Euro\*

ohne Zwischengang                Preis pro Person 17,50 Euro\*

### **Menü F/F IV 12**

#### **Scheiben von der Lachsterrine**

angerichtet an einem Blattsalatbukett,  
serviert mit Estragonvinaigrette und Parmesanbaguette

\* \* \*

#### **Klare Geflügelkraftbrühe**

mit Gemüseravioli und frischer Petersilie

\* \* \*

#### **Wildschweinkeule aus der Orangenmarinade**

mit Rosmarin-Wacholdersoße,  
Preiselbeerrotkohl und Kräuterspätzle

\* \* \*

#### **Hausgebackener Strudel mit Äpfeln und Rumrosinen**

auf Vanille-Zimtsoße, dazu frische Schlagsahne

**Preis pro Person 21,50 Euro\***

ohne Vorspeise                      Preis pro Person 18,50 Euro\*

ohne Suppe                            Preis pro Person 19,50 Euro\*

\*Alle Preise sind für eine Mindestpersonenzahl von 20 Gästen kalkuliert!