

Frühlingsmenü:

Rucola - Salat mit Tomaten in Balsamico Dressing, dazu
gebratener Mozzarella im Schinkenmantel

* * * * *

Kabeljaufilet auf mediterranem Gemüse in Feta gewendet, dazu Heidekartoffeln

* * * * *

Flambierte Himbeeren mit Vanilleeis
pro Person € 29,50

Sommermenü:

Frischer Salatteller mit Himbeerdressing, gerösteten Pinienkernen
und Scheiben von der gebratenen Entenbrust

* * * * *

Lammfilets mit Rosmarinsauce auf Blattspinat, dazu gratinierte Rahmkartoffeln

* * * * *

Blaubeerkompott an Vanilleeisparfait mit Erdbeeren, garniert mit Zartbitterschokolade

pro Person € 34,50

Herbstmenü:

Kürbiscremesüppchen mit Sahnehaube

* * * * *

Medaillons vom Rehfilet mit Pfifferlingen in Rahm, dazu
marktfrische Gemüse und Kartoffeltaler

* * * * *

Gebackene Apfelringe auf Vanillesauce, mit Vanilleeis

pro Person € 36,50

Wintermenü:

Kräuterrahmsüppchen mit gebratener Garnele

* * * * *

Traditioneller Gänsebraten mit gefülltem Schmorapfel,
Rotkohl und Kartoffelklößen

* * * * *

Mousse von weißer und dunkler Schokolade, umlegt mit Früchten

* * * * *

Pro Person: € 36,50