

Menü I

*Variationen von frischen Salaten
mit Tranchen vom Hirschfilet*

*Steinpilzsüppchen
mit Kräutersahnehaube*

*Knusprige Ente
mit Rotkohl, Klöße & Sauce*

*Zimtpflaumen mit
Walnußeis & Sahne*

30,50 € pro Person

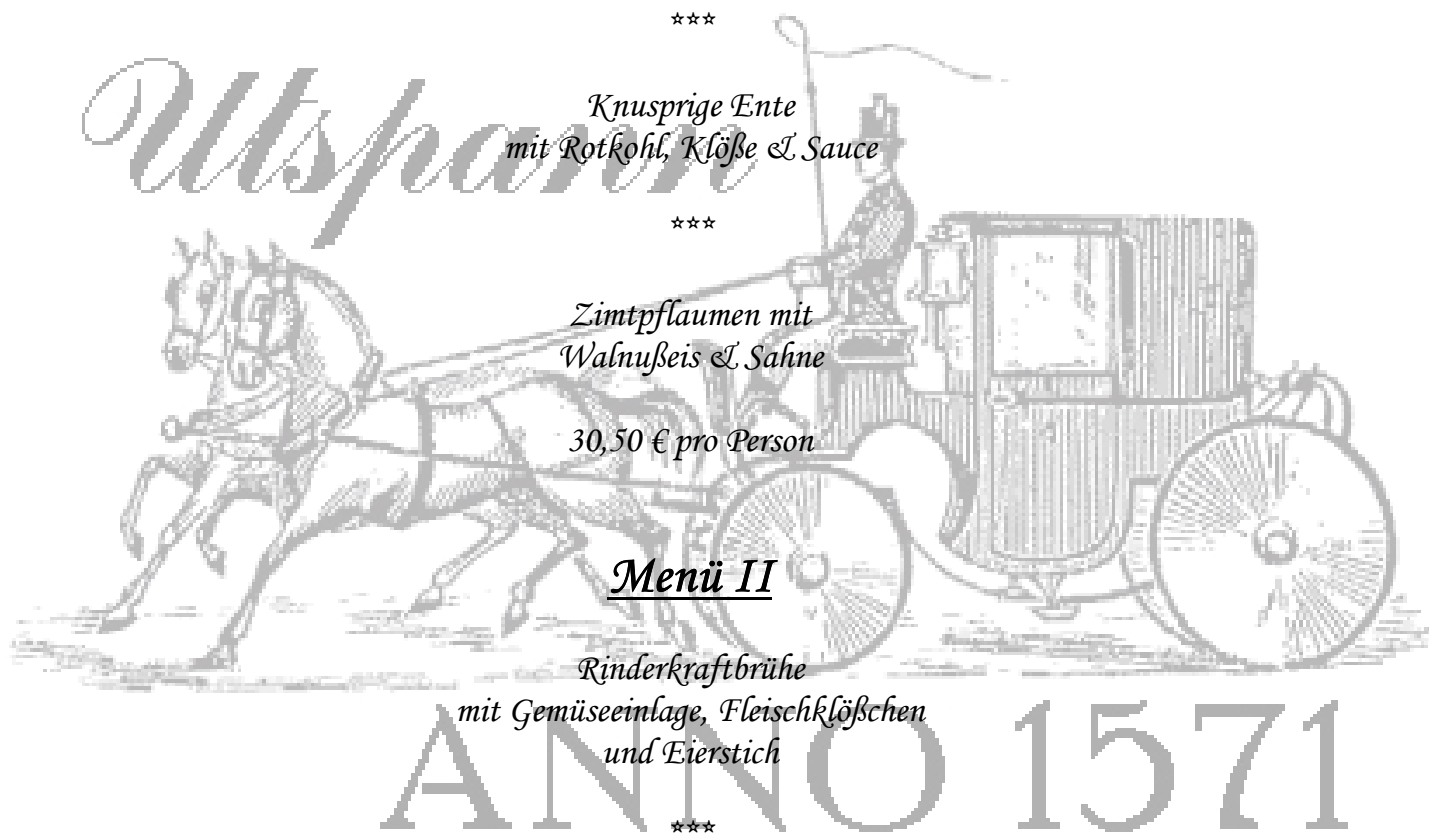
Menü II

*Rinderkraftbrühe
mit Gemüseinlage, Fleischklößchen
und Eierstich*

*Zarter Kalbsbraten
mit Champignons, frischem Marktgemüse,
Rahmsauce & Kroketten*

*Heiß & Kalt
Drei Kugeln Vanilleeis
mit Sahne
Kirsch-, Himbeer-, oder Schokoladensauce*

24,50 € pro Person



Menü III

*Seezungenröllchen an Safranreis
mit Weinsauce & Shrimps*

*Klare Tomatensuppe
mit Grießklößchen & Basilikum*

*Rinderfilet rosa gebraten
mit Prinzeßbohnen, Schwarzwurzeln & Möhren,
Sauce Bearnaise & Rösti*

*Mousse au chocolate
mit frischen Früchten*

36,50 € pro Person

Menü IV

*Entenbrust rosa gebraten
mit Romanescoröschen & Honigsauce*

*Zanderfilet gebraten
mit Zitronen-, Kapernbutter,
Salzkartoffeln und Gurkensalat*

*Griesflammerie
auf Fruchtspiegel
mit frischem Obst & Sahne*

25,50 € pro Person



ANNO 1571