

Speisenauswahl des Herbstes



Reservierung erforderlich!!!

***** Gruß aus der Küche *****

1. Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Fleisch - -und Gemüseeinlage
Ei und einem Schuss Sherry verfeinert 4,70 €
2. Wildcremesüppchen mit Rotwein, Fleischeinlage
und blauen Trauben serviert 4,90 €
* * * * *
- einen kl. Salatteller der Jahreszeit --- vorab**
- 3.. Schnitzelmedaillons mit Pfifferlingen, Schinkenstreifen,
Sauce à la Hollandaise und überbacken 15,60 €
4. Schweinefiletscheiben im Zucchini-Schinkenmantel
an Tomatenrahm mit Kräutern 16,90 €
5. Zander- u. Forellenfilet mit Vanille-Rieslingrahm verfeinert
dazu Butterreis 17,80 €
6. Hirschrückenmedaillons -rosa- an Preiselbeer-Burgundersoße
gebackene Birne 23,50 €
7. Steak vom Weideochsen an Pfefferrahm mit gebratenem
Tomaten-Knoblauch 20,80 €
- *** Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ***
eine Kartoffelbeilage, Gemüse der Saison**
8. Pfannkuchlein „Orange“ an Orangensirup mit fr. Früchten,
Himbeercremeis und Sahnehaube 5,00 €
9. ½ Birne in Safran-Vanillefond pochiert, auf Zartbitter-Schokoladensöße,
dazu Karamellcremeis fr. Früchte und Sahnehaube 5,30 €
10. Überraschungs- Dessert des Tages 4,60 €