

Vorspeisen

Salate der Saison mit Speck und Hähnchenbruststreifen
Honigmelone mit spanischem Serranoschinken
Datteln im Speckmantel auf buntem Salat gebratene Apfelscheiben
Tomate Mozzarella in Balsamicodressing
Shrimpscocktail nach Art des Küchenchefs
mit Apfel, Lauch und Ananas in pikantem Kräuterdressing
Vorspeisenvariation Zutaten auf Wunsch
Gebratene Riesengarnelen angerichtet auf buntem Blattsalat
Flugentenbrust auf Datteljus mit Feldsalat
Antipasta mit Lammrücken und geraspelttem Schafskäse
Mousse von geräuchertem Lachs und Forelle an kleinem Salat
Gebackene Champignons mit Gorgonzolasauce auf Salatbett
Wiener Tafelspitz mit Sauce Remoulade und Selleriesalat

Suppen

Asiatische Fischsuppe
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange
Kräutercremesüppchen mit Brotroutons
Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder Markbällchen
Mailänder Tomatencremesuppe mit Sahne
Kartoffelsuppe nach Großmutter Art
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen

Fischgerichte

Viktoriasebarsch auf Balsamicosauce
mit Zucchini gratin und Gnocchi

Lachsmedaillons mit Limettensauce, Blattspinat
und überbackenen Rahmkartoffeln

Thunfisch auf Honig- Pfeffersauce
dazu überbackene Rahmkartoffeln und
Kirschtomaten- Zucchini gemüse

Gerichte ohne Fleisch

Pasta Mista, grüne Bandnudeln mit Champignonrahm,
Tortelloni gefüllt mit Blattspinat in Sahnesauce, Penne Rigatte
mit Lachssahnesauce

Saisongemüse und Bratkartoffeln,
mit Raclettekäse im Ofen überbacken

Vom Schwein

Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce dazu Rahmkartoffeln
und Marktgemüse

Schweinesteak Florentiner Art, mit Blattspinat Schinkenstreifen und
Sauce hollandaise überbacken dazu Rahmkartoffeln

Schweinefilet unter der Kräuterkruste auf Schalotten- Rotweinsauce
dazu Rahmkartoffeln und Saisongemüse

Schweinemedallions Försterin, mit Pfifferlingen in Rahmsauce
hausgemachte Butterspätzle und Birne mit Preiselbeeren

Medallions vom Schwein, Kalb, Lamm oder Rind
mit Sauce béarnaise Grilltomate, Marktgemüse und Rahmkartoffeln

Vom Lamm

Marinierte Lammkeule in Rosmarinjus umlegt mit Marktgemüse
dazu Rahmkartoffeln

Lammsteak mit Feigen und Datteln in Tessiner Senfsauce,
angerichtet Blattspinat dazu Kartoffelgratin

Lammfilet auf Sizilianische Art, mit Mascarpone sauce,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Vom Rind

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce,
mit Kartoffelklößen und Apfelkompott

Rinder- und Schweinebraten mit Kartoffelkroketten
und Marktgemüse

Rinderfilet im ganzen gebraten, auf Thymian- Schalottensauce
umlegt mit Marktgemüse und dazu überbackene Rahmkartoffeln

Roastbeef medium gebraten, mit Sauce béarnaise, gefüllte Tomate
mit Champignonmus dazu Speckböhnchen und Rahmkartoffeln

Rumpsteak Zaren Art, mit Zwiebeln und Champignons
Lachsrollchen gefüllt mit Sahnemeerrettich, Kroketten und Saisonsalate

Rumpsteak mit Gorgonzolacreme, angerichtet auf Blattspinat
dazu Kräutergnocchis

Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet in grüner Pfeffersauce dazu
Rahmkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet Indische Hofart, mit gebackener Banane,
Currysauce Butterreis und Blattsalate

Flugentenbrust in Cassis- Dattelsauce mit
gerösteten Pinienkernen, Kartoffelpüree und Feldsalat

Putengeschnetzeltes Asiatisch mit Gemüse, Ananas
Cashewkerne, Sojasprossen, Bambus, auf Thai- Nudeln

Vom Wild

Wildragout nach Art des Hauses, mit Datteln Feigen und Pflaumen
dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott

Hirschbraten aus der Keule in Speckrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und Rosenkohlsprossen

Rehrücken mit Honig- Kirschsauce
dazu Butterspätzle und Feldsalat

Hirschmedaillons Försterin mit Pfifferlingen in Rahmsauce
dazu hausgemachte Butterspätzle und gefüllte Birne

Dessert

Pfirsich Melba, Vanilleeis, Erdbeersauce und Sahne

Heiße Schattenmorellen mit Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Brombeeren oder Beerencocktail

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

Amarenabecher mit Sahne

Walnussbecher mit Eierlikör und Sahne

Amaretto Punschcreme oder Weincreme

Eisbombe umlegt mit frischen Früchten und Sahne

Mousse au chocolat mit Früchten garniert

Herrencreme mit Rum, Schokoraspel und Sahne

Pfirsich Maracujacreme

Panna Cotta mit Mousse au chocolat und Erdbeersauce im Gläschen

Schwarzwälder Kirschcreme

Orangencreme mit Grand Marnier

Bananen- Schoko- Kirschcreme

Mascaponemousse mit frischen Früchten und Krokant

Original italienisches Tiramisu

Frischer Fruchtsalat mit Obstwasser und Sahne

Dessertvariation mit Mousse au chocolat, Eis, Früchten
und Fruchtsaucen