

Champignoncremesuppe
Broccolicremesuppe
Markklößchensuppe
Spargelcremesuppe, Bärlauchcremesuppe
Kürbiscremesuppe
Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen oder Lachsstreifen

Fischplatte (hausgeb. Lachs, ger. Forellenfilets, Meeresfrüchtesalat, Tintenfischsalat)
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Kalte Entenbrust mit Balsamico-Vinaigrette
Roastbeef mit Remoulade
Gefüllte Riesenchampignons
Tomaten mit Mozzarella
Eingelegte Paprika, Auberginen und Zucchini
Gefüllte Eier, Schinkenröllchen
Spargelsalat
Schinken mit Melone
Nudelstrudel mit Spinat gefüllt, anbei Tomatensauce

Raznjici / Cevapcici vom Grill / Kleine Schnitzel
Kalbstafelspitz mit Meerrettich- und Grüner Sauce
Schweinelende mit frischen Champignons
Rinderlende mit Morchelrahmsauce
Rinderbraten in Rotwein geschmort
Schweinebraten mit frischen Kräutern
Polpettine (Hackklößchen in Rotwein)
Hähnchenbrustfilet in Rieslingsauce
Mit Spinat gefüllte Poulardenbrust
Hirsch-, Reh- oder Wildschweinbraten
Hirschedelgulasch
Gedünstetes Lachsfilet in Dillsauce
Edelfischfilets aus dem Mittelmeer auf mediterranem Gemüse
Kaninchenkeulen in Olivensauce
Spinatnockerln mit Salbeibutter
Kroketten, Rösti, Kartoffelklöße, Spätzle, Nudeln, Reis, Rosmarinkartoffeln
Div. frische Salate / Gemüseplatte / Apfelrotkohl / Rahmwirsing / Rosenkohl

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat
Mascarponecreme mit Amarettini und in Himbeeremark marinierten Erdbeeren
Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Tiramisu,
Bayrische Creme, Mohncreme mit Kirschkompott
Käseplatte

Der Preis pro Person beträgt zwischen € 35,-- und € 60,--