

Aperitif:

„Hugo“ Sekt (12) mit Holunderblütensirup 5,00 €

Aperolsprizz mit Sekt und Aperol (1,3,12) 5,00 €

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit hausgem. Kräuterflädle 4,50 €

Kressecremesuppe mit Sahnehäubchen 5,00 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 5,00 €

Fleischgerichte:

2 Rinderfiletmedaillons mit frischem Gemüse in brasilianischer Pfefferrahmsöble dazu Kroketten (1) und Salate vom Buffet 28,00 €

Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Pilzen im Rahmsöble dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 24,00 €

„Filettöpfele“ Rinderfilet und Schweinefilet mit frischem Gemüse und Pilzen im Rahmsöble dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 23,00 €

Rumpsteak mit brasilianischer Pfefferrahmsöble dazu Kroketten (1) und Salate vom Buffet 23,00 €

Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und Salate vom Buffet 21,00 €

Kalbsrückensteak mit frischen Champignons im Rahmsöble mit hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 25,00 €

Kalbsrostbraten aus dem Kalbsrücken mit Zwiebeln dazu Pommes frites und Salate vom Buffet 23,00 €

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet 21,00 €

Kalbsrahmschnitzel aus dem Kalbsrücken mit hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 21,00 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet 21,00 €

Schweinerückensteak im brasilianischen Pfefferrahmsöble mit Kroketten (1) und Salate vom Buffet 18,00 €

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet 18,00 €

Schweinefiletmedaillons im Paprikasöble mit Bratkartoffeln und Salate vom Buffet 18,00 €

Schweinefiletmedaillons mit frischen Pilzen im Rahmsöble, dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 18,00 €

Sahneschnitzel aus dem Schweinerücken mit hausgem. Spätzle dazu Salate vom Buffet 15,00 €

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites und Salate vom Buffet 15,00 €

Lammgerichte:

Lammkotelett mit hausgem. Kräuterbutter dazu grüne Bohnen
mit Pommes frites Salate vom Buffet 21,00 €

Lammlachse in Senf-Kräuterkruste mit frischem Gemüse dazu Bratkartoffeln
und Salate vom Buffet 25,00 €

Geflügelgerichte:

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons im Sahnesöble,
dazu hausgem. Spätzle und Salate vom Buffet 17,00 €

Putengeschnetzeltes in Früchten-Curryrahmsauce dazu Herzoginnen-Kartoffeln
und Salate vom Buffet 16,00 €

2 kleine Putenbruststeaks im Bratensaft mit frischem Gemüse
dazu Pommes frites und Salate vom Buffet 18,00 €

Fischgerichte:

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu Butterkartoffeln
und Salate vom Buffet 22,00 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu Butterkartoffeln
und Salate vom Buffet 22,00 €

Vegetarisches :

Pilzragout von frischen Pilzen mit hausgem. Semmelknödel
und Salate vom Buffet 18,00 €

Gemüsepfännle mit Butterkartoffeln und Salate vom Buffet 17,00 €

Bei Hauptspeisen werden Seniorenteller mit 2,00 € und Kinderteller mit 2,50 € Nachlass serviert.

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (Himbeergeist) 6,50 €

Vanilleeis mit Sahne, Eierlikör und warmer Schokoladensauce 6,50 €

Panna cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten sowie Sahne 6,00 €

Kleiner Italiener: Espresso oder Cappuccino mit kleinem Dessert 4,00 €

weitere Desserts auf Anfrage...

Bei bekannten Lebensmittelallergien machen Sie bitte unser Service-Personal
darauf aufmerksam. Wir beraten Sie gerne!

Deklaration der Zusatzstoffe auf unserer Speisekarte:
1 mit Farbstoff / 3 mit Chinin / 12 mit Sulfid

Eine Liste mit den 14 Allergenen liegt einsehbar aus.