

# Einige Menübeispiele

## Frühjahr

Spargelcremsüppchen

\*\*\*

Medaillons vom Rind – und Schweinefilet in zweierlei Saucen mit frischen Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Duett vom Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren

\*\*\*

19,90 Euro pro Person

## Sommer / Herbst

Bärlauchcremesuppe

\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen im Rahm und hausgemachte Eierspätzle Salat vom Buffet

\*\*\*

Vanilleeis mit sommerlichen Früchten

19,90 Euro pro Person

\*\*\*

## Winter

Steinpilzrahmsüppchen

\*\*\*

Ofenfrische Gänsebrust in Rotweinjus mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut

\*\*\*

Winterlicher Bratapfel gefüllt mit Marzipanrosinen  
mit Vanilleeis und warmer Honigsauce

19,90 Euro pro Person