



# Menüvorschläge

## Erstes Menü

Vorspeise

Cremesuppe vom Frühlingslauch  
mit Croutons und Sahnehaube

Hauptgang

Schweinerückensteak  
mit Rahmchampignons und Kartoffelrösti

Dessert

Apfel-Crumble  
mit Vanilleeis und Sahne

Preis pro Person 21,90 €

*Wir bieten Menüs ab einer Gästezahl von 10 bis 20 Personen an. Bitte wählen Sie ein **gemeinsames Menü** für alle Gäste aus!*

Alle Preise inkl. MwSt.



# Menüvorschläge

## Zweites Menü

Vorspeise

**Kartoffelsuppe**  
mit Croutons und Sahne

Hauptgang

**Gefüllte Brust von der Maispoularde**  
mit Paprika, Schafskäse und Salbei an Rotwein-Thymiansoße,  
dazu Mandel-Brokkoli und Kartoffelgratin

Dessert

**Schokoladen Muffin**  
mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten

Preis pro Person 22,90 €

*Wir bieten Menüs ab einer Gästezahl von 10 bis 20 Personen an. Bitte wählen Sie ein **gemeinsames Menü** für alle Gäste aus!*

Alle Preise inkl. MwSt.



# Menüvorschläge

## Drittes Menü

Vorspeise

Rinderkraftbrühe  
mit Einlage

Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel  
an Pfeffer-Rahmsoße, mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen

Dessert

Kokos Panna Cotta  
mit Fruchtcoulis

Preis pro Person 26,90 €

*Wir bieten Menüs ab einer Gästezahl von 10 bis 20 Personen an. Bitte wählen Sie ein **gemeinsames Menü** für alle Gäste aus!*

Alle Preise inkl. MwSt.



# Menüvorschläge

## Viertes Menü

Vorspeise

**Kartoffel-Ingwersuppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube

Hauptgang

**Medallions aus der Rinderhüfte**  
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Bratkartoffeln

Dessert

**Riesling-Limetten-Creme**  
mit Trauben und Sahne

Preis pro Person 28,90 €

*Wir bieten Menüs ab einer Gästezahl von 10 bis 20 Personen an. Bitte wählen Sie ein **gemeinsames Menü** für alle Gäste aus!*

Alle Preise inkl. MwSt.