

### *Frühling*

- > Osterbüfett am 1. Feiertag
- > Dreierlei Matjes (nach Hausfrauenart, mit Senfmehlsauce und Apfel - Curry - Rahm) mit Bohnengemüse und Kartoffeln oder Bratkartoffeln
- > Spargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Kartoffeln oder Herzoginkartoffeln und
  - Lachsfilet
  - Rumpsteak
  - Kalbsschnitzel
  - Luftgetrockneter Schinken
- > Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Salatcocktail und neuen Kartoffeln

### *Sommer*

- > Sauerfleisch oder Zwiebelfleisch mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln
- > Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
- > Salatcocktail mit gebratenen Garnelen und Mangodressing
- > Kalbsrücken mit Morchelrahm, Erbspüree mit feinen Möhrchen und Kartoffel „Drillinge“

### *Herbst / Winter*

- >Zwiebel- oder Flammkuchen mit Federweißer
- > Oktoberfest mit Bayrischen Spezialitäten wie Original Bayrischer Leberkäse, Spanferkel, Weißwürste, Semmelknödel Bayrisch Kraut und Laugenbrezel
- > Zungenragout mit Kartoffeln und Salat
- > Braunkohl, frische und geräucherte Bregenwurst, Kasseler und Bauchfleisch und Kartoffeln
- > Martins - Gans mit Apfelrotkohl, Mini - Kartoffel - Klöße und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Weihnachts-Bufett immer am 1. Feiertag

## **FRÜHLINGSMENÜ (AUF VORBESTELLUNG)**

- > Spargelbouillon mit Bärlauch-Quark-Nocken oder Spargelcremesuppe
- > Mini-Lachs-Roulade mit getrüffeltem Wirsing
- > Tafelspitz vom Kalb mit Apfelcreme, Bouillon-Erdäpfel und gedämpftes Frühlingsgemüse
- > Rhabarber Consommé mit Erdbeeren und Campari-Sorbet

## **SOMMERMENÜ**

- > Salatcocktail mit gebratenen Garnelen
- > Klare Tomatensuppe mit Backerbsen
- > Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronen-Minze Sauce, mediterranen Gemüse und Kartoffelspalten
- > Zweierlei Sorbet (nach Wahl) auf einem Aprikosen-Spiegel oder Mövenpick Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

## **HERBSTMENÜ**

- > Schweinebraten – Carpaccio mit Senfcreme
- > Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskernen und einem Spritzer Kürbiskernöl
- > Streifen vom Rinderfilet mit Bohnenbündchen und Penne
- > Panna Cotta mit Balsamico-Fruchtsalat

## **WINTERMENÜ**

- > Zanderroulade mit gebratenen Reis
- > Steinpilzbouillon
- > Entenkeule mit Thymianjus, Röschenkompositionen und Mini-Kartoffelklöße
- > Lebkuchen Tiramisu oder Winterliches Halbgefrorenes mit Hagebuttensauce

*Herbst und Winter*

- > **Zungenragout** außer Haus am 12.11.17  
(Auf Vorbestellung bis zum 06.11.17)
  
- > **Braunkohl**, frische und geräucherte Bregenwurst, Kasseler  
Bauchfleisch und Kartoffeln  
Saisonbeginn im Oktober  
Außer Haus (Auf Vorbestellung)

*Advent- und Weihnachtszeit*

- > **Gänsebrust- und keule mit Apfelrotkohl, Äpfel gefüllt mit  
Preiselbeeren und Mini-Kartoffel-Klöße** auch außer Haus  
(Auf Vorbestellung)
  
- > **Zungenragout** außer Haus ein letztes Mal in diesem Jahr  
am 23.12. (Auf Vorbestellung bis zum 15.12.)
  
- > **Weihnachtsbrunch** am 25.12. (Bitte reservieren Sie recht-  
zeitig)

