

BÜFFET RHEINISCH

RHEINISCHER HERINGSSALAT

*

WESTFÄLISCHER KARTENSCHINKEN

RHEINISCHE AUFSCHNITTPLATTE

**

PUTTES MIT APFELMUS

SAISONALATE

SAUERBRATEN

SCHINKENKRUSTENBRATEN

RHEINSALM AN RIESLINGSAUCE

KARTOFFELPÜREE MIT RÖSTZWIEBELN

BRATKARTOFFELN

ROTKOHL, WIRSINGGEMÜSE

SCHNITTKÄSE MIT ZWIEBELN

HERRENCREME, SCHOKOLADENPUDDING MIT

VANILLESAUCE

ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS

INKLUSIVE GETRÄNKE

PREIS 48,00 €

MENÜ 1

RINDFLEISCHSUPPE MIT MARKKLÖSSCHEN

*

KLEINER SALAT

**

RINDERBRATEN BÜRGERLICHER ART
SCHWEINEFILET MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS
GEMÜSEPLATTE
KROKETTEN, POMMES FRITES, SALZKARTOFFELN

VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN
UND SCHOKOLADENSAUCE

PREIS 23,00 €

MENÜ 2

HAUSGEBEITZTER LACHS
KLEINES RÖSTI
MIT SAUERRAHM

*

TOMATENSUPPE

**

SPANFERKELRÜCKEN UND KEULE
UNTER DER SCHALOTTENSENFKRUSTE
WIRSINGGEMÜSE AN RAHM
CHAMPIGNONKÖPFE IN BUTTER GEBRATEN
WÜRFELKARTOFFELN, KROKETTEN

3 HAUSGEMACHTE SORBETS

PREIS 24,00 €

GRILLBÜFFET

SALATBÜFFET
(TOMATEN, GURKEN, KRAUT, KAROTTEN, KARTOFFELSALAT,
SCHICHTSALAT)

*

SCHWEINERÜCKEN, ROASTBEEF,
RINDERFILET, LAMMKOTELETTS, SPECK UND GRILLWÜRSTCHEN

GRILLTOMATE, CHAMPIGNONS UND ZWIEBELRINGE

PANGASIUSFILET, SALM UND SCAMPIS

BEILAGEN
(KARTOFFELGRATIN, POMMES FRITES, FOLIENKARTOFFELN)

**

VOM BÜFFET
KLEINE KÄSEAUSSWAHL

TIRAMISU, MOUSSE AU CHOCOLAT
PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN UNTERLEGT

PREIS 35,00 €

BÜFFET ALLES INKLUSIVE

SEKTEMPFANG

VORSPEISEN PORTIONSWEISE ALS FINGERFOOD ANGERICHTET
(RÄUCHERLACHS, FORELLENFILETS, MARINIERTE SCAMPIS, TOMATE
MOZZARELLA, POULARDENBRUST AUF WALDORFSALAT,
GEFLÜGELKRABBENSALAT)

*

SALATE DER SAISON

**

SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG MIT GRÜNEM PFEFFERRAHM
ROASTBEEF UNTER DER KRÄUTERKRUSTE
TRUTHAHNGESCHNETZELTES AN CURRYRAHM
SALMFILET AN WEISSWEINSAUCE MIT KRABBen
LAMMGULASCH MIT BOHNENKERNEN

ROSMARINKARTOFFELN, KARTOFFELGRATIN
MANDELSAFRAN ROSINENREIS
CHAMPIGNONS AN RAHM
BOHNEN IM SPECKMANTEL
ÜBERBACKENER BLUMENKOHL

DESSERTS PORTIONSWEISE ANGERICHTET
(MOUSSE AU CHOCOLAT, CREME BRÛLEE, PANNA COTTA MIT
GRÛTZE,
OBSTSALAT, EISCREME)

EINEN DEGÉSTIF PRO PERSON
VERSCHIEDENE WEINE, KÖLSCH, PILS, KAFFEE, ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

PREIS 58,00 €

MENÜ 3

RINDERKRAFTBRÛHE MIT ELSÄSSER KÄSENOCKEN

*

FELDSALAT MIT BROTCRÔUTONS UND SPECKSTREIFEN

**

KALBSRÜCKENSTEAK FLORENTIN
MIT BLATTSPINAT UND STEINPILZEN ÜBERBACKEN
ROMANESCO AN WALNUSSBUTTER
POMMES BERNY OFENKARTOFFELN MIT MAJORAN

DESSERTTELLER MIT
HALBGEFRORENE ORANGEN
UND FRISCHE FRÜCHTEN

PREIS 28,00 €

MENÜ 4

GEFLÜGELKRAFTBRÜHE CELESTINES

*

KLEINER SALAT

**

RINDERFILET UND SCHWEINEFILET HELDER
TOMATE GEFÜLLT MIT SAUCE BEARNAISE
GESCHMORTER STAUDENSELLERIE
ÜBERBACKENER BLUMENKOHL
CHAMPIGNONS AN BUTTER
ROSMARINKARTOFFELN, SCHMELZKARTOFFELN

EINGELEGT FEIGEN
MIT HAUSGEMACHTEN PORTWEINEIS

PREIS 26,00 €

ITALIENISCHES KALT-WARMES BÜFFET

ALLES INKLUSIVE

MELONE MIT PARMASCHINKEN

VITELLO TONNATO (FEINE KALBSFLEISCHSCHEIBEN AN THUNFISCHSAUCE)

CARPACCIO PIMONTESE (ROHE RINDFLEISCHSCHEIBEN MIT PARMESAN,
OLIVENÖL, BALSAMICO)

PESHEIN CARPIONE (MARINIERTE FISCHFILETS)

ANTIPASTI (ZUCCHINI, ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, GETROCKNETE TOMATEN,
MARINIERT MEERESFRÜCHTE)

*

SAISONALATE

**

PENNE AN PIKANTER SAUCE

GNOCCI MIT PILZRAGOUT

SCAMPIRAGOUT MIT KRÄUTERN

SALTINBOCCA ALLA ROMANA (KLEINE KALBSCHNITZEL MIT SALBEI UND
PARMASCHINKEN)

AGNELLO PUGLIESE (GESCHMORTE LAMMKEULE)

CONIGLIO PEPPERONATA (KANINCHEN MIT PAPRIKA)

KARTOFFELTOMATENAUFLOUF, RISOTTO MILANO,
FENCHEL AUS DEM OFEN, GEBACKENER BLUMENKOHL

ZUPPA ANGLESE, TIRAMISU, MARINIERT ERDBEEREN, GEMISCHTES EIS

ITALIENISCHE KÄSEPLATTE

VERSCHIEDENE WEINE, KÖLSCH, PILS, KAFFEE, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

PREIS 64,00 €

MENÜ 8

MARINIERTE SCAMPIS
AVOKADOS AN NUSSVINEGRETTE

*

GEFLÜGELRAHMSUPPE MIT PISTAZIENKLÖSSCHEN

**

ROASTBEEF VOM LIMOSIN-RIND AN ROQUEFORTKRUSTE
BOHNEN IM SPECKMANTEL
PAPRIKA MANGOGE MÜSE
KARTOFFELKUCHEN MIT LAUCH
RÖMISCHE GRIESNOCKEN

BLÄTTERTEIGSCHNITTE MIT MARINIERTEN WALDFRÜCHTEN
EIERLIKÖRCREME

PREIS 23,00 €

MENÜ 5

WILDBLÜTENSALAT AN TRÜFFELÖL
MIT SEEZUNGENSTREIFEN

*

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE

**

GLACIERTE PUTENBRUST CREMOLATA
KARAMELLISIERTE KAROTTEN MIT INGWER
ERBSEN AN RAHM, GNOCCHI AN SALBEIBUTTER
OFENKARTOFFELN MIT RAUCHFLEISCH

DESSERTAUSWAHL VOM BÜFFET

PREIS 20,00 €

MENÜ 6

PARMASCHINKEN MIT MELONE

*

KARTOFFELSUPPE MIT KERBEL

**

RINDERFILET AM STÜCK GEBRATEN (VOM LIMOSIN-RIND)
GRÜNER PFEFFERRAHM, SAUCE BEARNAISE
SHIITAKE PILZE UND CHAMPIGNONS AN BALSAMICO
BROCCOLI AN MANDELBUTTER
SELLERIE UND KARTOFFELPÜREE
ROSMARINKARTOFFELN

RUMFRÜCHTE MIT ZIMTPARFAIT

PREIS 26,00 €

MENÜ 7

CURRYRAHMSUPPE
MIT GEFLÜGELKLÖSSCHEN

*

KLEINER SALAT

**

LAMMRÜCKEN- UND HÜFTE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE
RATATOUILLE NICOISE
GRÜNE BOHNEN MIT ARTISCHOCKENVIERTELN UND
BOHNENKERNEN
BÄCKERINKARTOFFELN
RISOLEEKARTOFFELN

ZITRONENSORBET MIT WODKA

PREIS 24,00 €

