



BUFFET RHEINISCH

RHEINISCHER HERINGSSALAT

*

WESTFÄLISCHER KATENSCHINKEN

RHEINISCHE AUFSCHNITTPLATTE

**

PUTTES MIT APFELMUS

SALATE DER SAISON

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 55,00 €

MENÜ I

RINDFLEISCHSUPPE MIT MARKKLÖSSCHEN

*

KLEINER SALAT

**

RINDERBRATEN BÜRGERLICHER ART

SCHWEINEFILET MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS

GEMÜSEPLATTE

KROKETTEN, POMMES FRITTES, SALZKARTOFFELN

VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN

UND SCHOKOLADENSAUCE

PREIS 26,50 €



MENÜ 2

HAUSGEBEIZTER LACHS
AUF KLEINEM RÖSTI
AN SAUERRAHM

*

TOMATENSUPPE

**

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

DREI HAUSGEMACHTE SORBETS

PREIS 32,00 €

GRILLBUFFET

SALATBUFFET

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

*

SCHWEINERÜCKEN, ROASTBEEF,
RINDERFILET, LAMMKOTELETTS, SPECK UND
GRILLWÜRSTCHEN

GRILLTOMATE, CHAMPIGNONS UND ZWIEBELRINGE

PANGASIUSFILET, SALM UND SCAMPIS

KARTOFFELGRATIN, POMMES FRITTES, KROKETTEN,
FOLIENKARTOFFELN)

**

KLEINE KÄSEAUSSWAHL

TIRAMISU, MOUSSE AU CHOCOLAT
UND PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN UNTERLEGT

PREIS 42,00 €



BUFFET ALLES INKLUSIVE

SEKTEMPFANG

RÄUCHERLACHS, FORELLENFILET, MARINIERTER 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

MOUSSE AU CHOCOLAT, CREME BRÛLEE,

PANNA COTTA MIT GRÛTZE

OBSTSALAT UND EISCREME

EINEN DEGËSTIF PRO PERSON

VËRSCHIEDENE WEINE, KÖLSCH, PILS, KAFFEE,

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

PREIS 70,00 €

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
HALBGEFRORENEN ORANGEN

UND FRISCHEN FRÜCHTEN

PREIS 42,00 €



MENÜ 4

GEFLÜGELKRAFTBRÜHE CELESTINES

*

KLEINER SALAT

**

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

**

EINGELEGTE FEIGEN
MIT HAUSGEMACHTEM PORTWEINEIS

PREIS 40,00 €

ITALIENISCHES KALT-WARMES BUFFET

ALLES INKLUSIVE

MELONE MIT PARMASCHINKEN

VITELLO TONNATO

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

*

SALATE DER SAISON

**

PENNE AN PIKANTER SAUCE
GNOCCHI MIT PILZRAGOUT
SCAMPIRAGOUT MIT KRÄUTERN

SALTINBOCCA ALLA ROMANA
SPEZZATINO DI MANZO
INVOLTINI DI MAIALE

KARTOFFELTOMATENAUF LAUF
FENCHEL AUS DEM OFEN
GEBACKENER BLUMENKOHL

POLENTA AL FORNO, ROSMARINKARTOFFELN

ZUPPA ANGLESE, TIRAMISU, MARINIERTE
ERDBEEREN, GEMISCHTES EIS
ITALIENISCHE KÄSEPLATTE
VERSCH. WEINE, BIERE, KAFFEE, ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

PREIS 75,00 €



MENÜ 8

MARINIERTE SCAMPIS
AVOCADOS AN NUSSVINEGRETTE

*

GEFLÜGELRAHMSUPPE MIT PISTAZIENKLÖSSCHEN

**

ROASTBEEF VOM LIMOUSIN-RIND UNTER DER
ROQUEFORTKRUSTE
BOHNEN IM SPECKMANTEL
PAPRIKA MANGOGE MÜSE
KARTOFFELKUCHEN MIT LAUCH
RÖMISCHE GRIESNOCKEN

BLÄTTERTEIGSCHNITTE MIT MARINIERTEN
WALDFRÜCHTEN
EIERLIKÖRCREME

PREIS 28,50 €

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 BUFFET

PREIS 30,00 €



MENÜ 6

PARMASCHINKEN MIT MELONE

*

KARTOFFELSUPPE MIT KERBEL

++

RINDERFILET AM STÜCK GEBRATEN (LIMOUSIN-RIND)
GRÜNER PFEFFERRAHM UND SAUCE BEARNAISE
SHITAKE PILZE UND CHAMPIGNONS AN BALSAMICO
BROKKOLI AN MANDELBUTTER
SELLERIE UND KARTOFFELPÜREE
ROSMARINKARTOFFELN

RUMFRÜCHTE MIT ZIMTPARFAIT

PREIS 40,00 €

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 42,00 €

