

Vorschläge für Vorspeisen

Tomaten mit Basilikum und Mozzarella.

Galliamelonen mit luftgetrocknetem Schinken und einer Orangenschnittlauchsoße.

Fischplatte mit geräuchertem oder auch gebeiztem Lachs, geräuchertem Heilbutt, Matjesfilet, Makrelen, Forellen und Krabben. Zu der Fischplatte werden Sahnemeerrettich, Honig-Senfzillssoße, CocktailsöÙe sowie Preiselbeersahne gereicht (wahlweise kann auch ein ganzer pochierter Lachs genommen werden).

Bratenplatte mit Kasseler, Schweinerücken, gekochtem und rohen Schinken, luftgetrocknete Salami und Pfefferbeißer. Als SoÙe wird eine Remoulade und eine SchnittlauchsoÙe gereicht.

Geflügelplatte mit gebackenen Hähnchenkeulen, Poulardenbrust in Mandelkruste Nuggets und Schnitzel mit verschiedenen SoÙen.

Käseauswahl aus deutschen Landen mit Weintrauben und Feigen.

Brot-Brötchenkorb mit Kräuterbutter/Chilibutter/Tomatensbutter.



Gerichte mit Geflügel

Poulardenbrust in Champignonrahm mit einer Gemüseplatte und hausgemachten Spätzle

Geschnetzelte Putenbrust in Curryrahm mit Früchten, dazu Mandelreis und verschiedene Salatsorten

Putenbrust im Cornflakesmantel mit einer CurrysoÙe, Mandelbroccoli und gebackenen Kartoffeln

Hähnchenbrust im Speckmantel mit SalbeisoÙe, Rosmarinkartoffeln und Salat

Poulardenbrüstchen „Beatrice“ mit einer SherrysoÙe, Morcheln, jungen Karotten und Schmelzkartoffeln

Poulardenbrust in Sesamkruste mit AprikosensoÙe und Basmati-Reis

Barbarie-Entenbrust in Orangen-PfeffersoÙe mit Broccoli und Maistaler

Fasanenbrust im Wirsingmantel mit SteinpilzsoÙe, Herzoginkartoffeln und Feldsalat mit Speck-Walnussdressing

Straußenmedaillons im Sesammantel mit CurrysoÙe, Ingwerreis und verschiedenen Blattsalaten

Gerichte mit Schweinefleisch

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit einer Gemüseplatte und Spätzle

Gepöckelter Krustenbraten aus der Keule mit Kartoffel-Gratin und Krautsalat oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Geschnetzeltes Schweinefilet in ChampignonrahmsöÙe mit Spätzle und einer Salatplatte

Schweinerückensteaks in Mandelkruste gebraten mit einer CurryrahmsöÙe und Früchten, Butterreis und verschiedenen Blattsalaten

Kasselerrücken in Blätterteig mit Bohnenröllchen, Grilltomate und Schwenkkartoffeln

„Reinette“ Medaillons vom Schweinefilet in CalvadosrahmsöÙe mit gebratenen Äpfeln und Mandeln, Röstkartoffeln und einem Salat

„Morilles“ Schweinefilet mit MorchelrahmsöÙe auf Kartoffelgemüseröstis und verschiedenen Salaten der Saison

„Earl of Windsor“ Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Rahm Broccoli, Kartoffel-Gratin und eine Salatplatte mit den Salaten der Saison

Schweinefilet „Robert“ in der Senfkruste gebraten mit einer pikanten SoÙe dazu Speckbohnenröllchen und „Schmörkes“

Schweinefilet auf französische Art mit Kräutern im Speckmantel dazu Ratatouille und Kartoffel-Gratin

Schweinefilet in Balsamico mit Oliven und Knoblauch Tagliatelle und Ruccolasalat



Gerichte mit Kalbfleisch

Züricher Geschnetzeltes mit einer Gemüseplatte, Spätzle und einer Rohkostplatte mit 2 Dressings

Kalbsrouladen mit Pfifferlingen gefüllt, dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

Saltim Bocca Kalbsmedaillons mit Salbei und geräuchertem Schinken, RahmsöÙe, Butternudeln und verschiedenen Salaten

Kalbsbraten mit RahmsöÙe, verschiedenen Gemüsesorten und einem Kartoffel-Gratin

Osso Bucco Kalbshaxenscheiben in einer Tomaten-GemüsesöÙe, Speckkartoffeln und Salat

Kalbsrückensteak mit Orangen-PfeffersoÙe, Mandelbroccoli und Maisküchle

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahm, Haselnuss-Knöpfele und Feldsalat mit Himbeerdressing

Kalbfilet im Pistazienmantel auf Mango-CurrysoÙe, mit gemischtem Reis und Ruccolasalat mit Chili

Gerichte mit Rindfleisch

Geschmorter Rinderbraten mit BurgundersöÙe, verschiedenem Gemüse und Schwenkkartoffeln

Pfeffersteak aus der Hüfte mit einer PfeffersoÙe, Speckbohnen und Würfelnkartoffeln

Geschnetzeltes Roastbeef „Stroganoff“ mit Speck, Champignons und Gurken in pikanter SoÙe dazu hausgemachte Spätzle und Salate der Saison

Roastbeef am Stück gebraten mit verschiedenen Gemüse und einem Kartoffel-Gratin

Rinderfilet „Stefanie“ mit einem Blätterteigrand, Gemüsebouquet und SchloÙkartoffeln

Rinderfilet mit Birne und Gorgonzola überbacken Kartoffel-Gratin und verschiedene Blattsalate

Vegetarische Gerichte

Maispfannkuchen mit einer TomatensoÙe, Lauchgemüse und Naturreis

Spanische Tortilla mit Ei, Kartoffeln, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Broccoli

Kartoffel-Gemüsebratung mit einem Champignonragout, Blumenkohl, und Rohkostsalat mit Joghurt dressing

Kartoffel-Lauchauflauf mit einer KäsesöÙe und einem Salatteller

Bohnenbratung mit Fetakäse, PaprikasoÙe, Püree und Salat

Reisbratung mit einer CurrysoÙe Blumenkohlgemüse und einem gemischten Salat

Auberginenaufbau mit Käse überbacken Kräuter-Sahnekartoffeln

Fenchel überbacken mit einer KäsesöÙe, Grünkernbratung und einem gemischten Salat

Zucchini lasagne mit KäsesöÙe und Salat

Vegetarische Bolognese mit Spaghetti und Salat

Vegetarisches Moussaka (griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und vegetarischer HackfleischsoÙe) Tomatenragout und Salat



Nachspeisen

Orangensalat mit Grand Marnier und gerösteten Mandeln

Rote Grütze mit VanillesöÙe

Obstsalat mit Kirschwasser

Apfelstrudel mit VanillesöÙe

Panna Cotta mit Waldbeeren

Bayrische Creme mit Sauerkirschen

Portweincreme mit heißen Honig-Feigen

Mousse au chocolat (hell oder dunkel) mit verschiedenen FruchtsoÙen

Creme von Ahornsirup mit MaracujasoÙe

Crepes „Normandie“ mit VanillesöÙe

Kaffeeparfait mit Joghurt-Brombeeren

Reis Trautmannsdorf mit frischen Früchten

Pflaumenterrine mit Orangenfilets und einer ZimtsöÙe

