

Menüvorschläge

- Menü 1 Hähnchenbrühe mit Gemüsejuilen**
- Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler und Schweinebacke
dazu Bratkartoffeln und süße Kartoffeln**
- Apfelkrapfen mit Vanilleeis €16,90**
-
- Menü 2 Champignoncreme**
- Putenbrust mit einer Cashewkernkruste
dazu eine Portweinsauce , Gemüseplatte
und hausgemachte Kartoffelkroketten**
- Joghurtcreme mit Waldfrüchten €21,50**
-
- Menü 3 Rinderkraftbrühe “ Celestine “**
- Schweinefilet mit einem Kräutermantel
dazu Saisongemüse und eine Rotweinsauce
und Rosmarinkartoffeln**
- Mousse au chocolate
an Früchten der Saison €24,50**
-
- Menü 4 Ingwerrahmsuppe
mit einem gebackenem Gamba**
- Rinderhuft im ganzen gebraten mit einer Kräuterkruste
dazu eine Rotweinsauce Meditaranesgemüse
und Rosmarinkartoffeln
Mascaponecreme mit frischen Früchten €26,80**

Menü 5 Spinatrahmsuppe mit Schafkäse

**Hirschkalbsbraten mit einer Waldpilzsauce
dazu Mandelrosenkohl und Apfelzimtrotkohl
und hausgemachte Pomm Williams**

Vanilleeis mit heißen Brombeeren €26,90

Menü 6 Wildkraftbrühe mit Gemüsejuilen

**Entenbrust in einer Sesamhonigkruste
auf Orangenrahmkraut mit einer Sherryrahmsauce
dazu hausgemachte Mandelkroketten**

Nougatcreme auf Birnenkompott €28,80

Menü 7 Lauchcremesuppe mit Frischkäse

**Rinderfilet im Wirsingmantel
mit einer Cognacrahmsauce
dazu eine Gemüseauswahl , Rosmarinkartoffeln
und hausgemachte Kartoffelkroketten**

Mohnparfait an einer Kirschsauce €35,50

Menü 8 Zucinirahmsuppe mit Garnelenschwänzen

**Gebeizte Rehkeule mit Wacholderrahm
dazu Butterbohnen , Apfelrotkohl und
hausgemachte Pomm Williams**

**Gewürzorange mit Schokoladeneis
und geriebenen Ziegenkäse €35,50**