

Menü 1

Entenkraftbrühe

mit Fadennudeln, Entenklein und Wurzelgemüse

1/4 oder 1/2 Ente aus dem Ofen

- unsere Spezialität -

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

oder

Onglet

zarter Braten aus der Rinderkrone

mit edler Schokolade und altem Balsamico verfeinert

dazu Gemüsekörbchen und Kartoffelbällchen

oder

Kap-Hechtfilet „Müllerin“

auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

Menü 2

Oremesuppe von der Ente
mit Entenklein, abgeschmeckt mit Weißwein und feinem Rahm

1/4 oder 1/2 Ente aus dem Ofen
- unsere Spezialität -
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

oder

Steak au four aus dem Schweinerücken
zart gebraten mit feinem Entenragout überzogen
und mit Hollandaise und Käse überbacken
dazu knusprige Steakhouse-Pommes und frischen Gurkensalat

oder

In Rotwein geschmortes Ochsenbäckchen
- besonders zart und aromatisch -
auf Kartoffelstampf dazu Gemüsekörbchen

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Menü 3

*Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken und Buttercroutons*

*1/4 oder 1/2 Ente aus dem Ofen
- unsere Spezialität -
dazu gebratener Spargel und Petersilienkartoffeln*

oder

*Schnitzel „Wiener Art“
mit Stangenspargel, Semmelbutter und hausgemachter Hollandaise
dazu Petersilienkartoffeln*

oder

*Rinderpökelszunge in Rotweinsauce
mit gebratenem Spargel und hausgemachten Kartoffelbällchen*

Kugel hausgemachtes Eis mit frischen Erdbeeren

Saisonbedingtes Menü

Menü 4

*Feines Tomatensüppchen
mit Buttercroutons*

*1/4 oder 1/2 Ente aus dem Ofen
- unsere Spezialität -
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

oder

Rinderroulade

*klassisch gefüllt mit Gurke, Speck und Zwiebel
dazu Rosenkohl und hausgemachte Semmelknödel*

oder

*Lachsfilet in Limetten-Buttersauce pochiert
auf Blattspinat und Stampfkartoffel*

Omelette Surprise

*brennend serviertes Eisdessert, für den ganz besonderen Anlass
dazu hausgemachte Beerengrütze*

Menü 5

*Geschäumtes Sommerkräuter-Süppchen
mit Buttercroutons*

*1/4 oder 1/2 Ente aus dem Ofen
- unsere Spezialität -
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

oder

*Kap-Hechtfilet
auf Kartoffel-Senfgurkengemüse
dazu frischer Tomatensalat*

oder

*Hausgemachte Entensülze mit Bratkartoffeln
auf Apfel-Zwiebel-Remoulade und Salatbett*

Kugel hausgemachtes Eis

Menü 6

*Leckeres Kürbissüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen*

*1/4 oder 1/2 Ente aus dem Ofen
- unsere Spezialität -
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

oder

*Sächsischer Wildschweinbraten
mit Schinkenrosenkohl und Kartoffelklöße*

oder

*Herzhafter Hirschgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*
