



Speisenauswahl ab ca. 10 Pers. reservieren

*** Gruß aus der Küche ***

1. Rinderkraftbrühe mit Fleisch - -und Gemüseeinlage
Ei und einem Schuss Sherry verfeinert 6,30 €
2. Cremesüppchen von Maronen mit Weißwein, Schinkeneinlage
und blauen Trauben serviert 6,90 €
* * * * *
- ***zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ***
einen kl. Salatteller der Jahreszeit --- vorab serviert
- 3.. Schnitzelmedaillons mit Pilzallerlei, Bacon-streifen,
Sauce á la Hollandaise und überbacken 17,90 €
4. Schweinefiletscheiben im Zucchini-mantel, mit Burrata
an Tomaten-Basilikumrahm mit Sherry 19,80 €
5. Fischgericht a la Bouillabaisse in Safran-Fischfond, mit Aioli,
Gemüse, dazu Kartoffelchips 22,60 €
6. Hirschkalbsbraten an Preiselbeer-Burgundersoße, Rahmpilze,
gebackene Birne 23,50 €
7. Gegrilltes Steak vom Weide-Kalb -rose- an Pfefferrahm mit
gebratenem Tomaten-Knoblauch, Kräuterbutter 27,90 €
8. Nudelgericht an Pesto-rahm mit getrockneten Tomaten, Brokkoli u.
gefülltem Auberginenröllchen----vegetarisch--- 20,50 €
*** Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ***
eine Kartoffelbeilage, Gemüse der Saison
* * * * *
9. Pfann-küchlein „Sacher Art“ an feinherber Schokoladensoße mit
fr. Früchten Himbeercremeis und Sahnehaube 7,00 €
10. Nussknacker an Karamell-Popcorn mit Kaffeearoma,
frischen Früchten, dekoriert, Schlagsahne 6,80 €
11. Überraschungs- Dessert des Tages 5,50 €

Diese Dessert vorab mitbestellen!!!