

Menüvorschläge ab 10-70 Personen

Kalte Vorspeisen

Variation vom geräuchertem Fisch, Salatgarnitur und Toast

Schinkenvariation mit Melone

Salate

bunter Salatteller der Saison

Ackersalat mit Speckwürfel und Croutons (saisonbedingt)

bunter Salatteller der Saison mit geräuchertem Lachs

bunter Salatteller der Saison mit Parmaschinken & Parmesan

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen

Hauptgang

Plattengerichte

gemischter Braten (Schweine-Rinderbraten, Ochsenzunge, Schweinefilet, Ente)

Gemüseplatte, hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes frites

Schweinefilet am Stück gebraten

Gemüseplatte, hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes frites

Hirschkalbskeule mit Pilzsauce

Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Kartoffelknödel und Preiselbeeren

Gans nach Art des Hauses (saisonbedingt)

Rotkraut, Kroketten und Apfelmus

verschiedene Medaillons (Hasenrücken, Rind, Schwein und Truthahn)

Gemüseplatte, hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes frites

Schweinefilet und Chateaubriand

Gemüseplatte, hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes frites

Tellergericht

Medaillon vom Schwein und Rind

Speckbohnen und Kroketten

Desserts

Desserts entnehmen Sie bitte unserer Speisekarte