

## Zum Empfang empfehlen wir

Hausmarke „Kleine Schweiz“ <i>Trockener Jahrgangssekt I von Bernard-Massard I Trier</i>		25,50 €
Prosecco „MIONETTO SPA“ I Venetien <i>Ein frischer Schaumwein, der nach Blüten I Früchten I Mandeln und frischem Brot duftet. Aromen von goldenem Apfel I Akazie und Honig sowie Noten von Birne I Aprikose I Pfirsich und Heidelbeere definieren diesen Schaumwein.</i>		27,00 €
„be free“ (alkoholfrei) I Weingut Brüder Knebel I Mosel <i>Trauben – Weinbergkräuter – Secco</i>		30,00 €
FruchtSecco alkoholfrei I „van Nahmen“ <i>Apfel I rote Johannisbeere I Himbeere</i>		28,00 €
Kir <i>Schwarzer Johannisbeerlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	6,50 €
Pecher mignon <i>Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	6,50 €
Campari Orange	Glas	6,50 €
Aperol mit Tonic	Glas	7,50 €
Kir Royal I Hugo I Aperol Spritz	Glas	7,50 €

## Alkoholfreie Aperitif Empfehlung

Aperol Spritz I Hugo I Berry Spritz Volée Spritz I Limoncello Spritz	Glas	7,50 €
---	------	--------

## Leckerbissen zum Empfang

Brandteiggebäck I gefüllt mit Käse und Speck	pro Person	3,00 €
Cräcker mit diversen Frischkäsen garniert	pro Person	3,00 €
Kleine Fingerfoodauswahl Crostinis, Canapées, Leckerer im Weckgläschen	pro Stück	3,50 €

## Unsere Menü Angebote

### Menü 1

Bunte Blattsalate  
in Joghurtdressing  
8,00 €

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit  
Pfannkuchenstreifen | Kräuter  
7,00 €

\*\*\*

Hähnchenbrust im  
Speckmantel &  
Schweinefiletmedaillon  
auf Platte angerichtet  
Gemüseauswahl  
Kartoffelauswahl  
30,50 €

\*\*\*

Tante Mopsis  
Schokopudding  
Mandelcrumble | Beereneis  
8,00 €

Menüpreis  
53,50 €

### Menü 2

Ein kleiner italienischer  
Vorspeisenteller  
10,50 €

\*\*\*

Lauchcremesuppe  
Gemüseeinlage  
oder Spargelcremesuppe  
8,00 €

\*\*\*

Jungrindfilet am Stück  
Schweinefilet- &  
Putenbrustmedaillons  
auf Platte angerichtet  
Bunte Salate  
Kartoffelauswahl  
33,50 €

\*\*\*

Hausgemachtes  
Eisparfait  
(Schoko | Vanille | Frucht)  
Fruchtsoße  
8,00 €

Menüpreis  
60,00 €

### Menü 3

Gratinierter Ziegenkäse  
Gemüsesalat  
12,00 €

\*\*\*

Karotte Ingwer Suppe  
Lachsgrissini  
8,00 €

\*\*\*

Involtini vom Kalb &  
Maispouardenbrust  
Rosmarinjus  
auf Platte angerichtet  
Bunte Salate  
Kartoffelauswahl  
34,50 €

\*\*\*

Tonkabohnencreme  
Himbeersorbet  
8,00 €

Menüpreis  
62,50 €

## Vorspeisen

Brotauswahl   Verschiedene Dips *****	2,50 €
Ein bunter Salatteller   Joghurtdressing *****	8,00 €
Charentais Melone   Luftgetrockneter Schinken *****	6,50 €
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse Saisonsalat   Balsamico   Croutons *****	12,00 €
Bunte Blattsalate   Frisch gebratene Pilze *****	10,50 €
Hausgebeizter Lachs & geräuchertes Forellenfilet Saisonsalat   Balsamico *****	13,50 €
Burrata Bunter Tomatensalat   Graubrotchip *****	14,50 €
Italienischer Vorspeisenteller Caprese   Antipasti   Melone Parma   Salami   Vitello Tonnato Salatgarnitur   Balsamico *****	14,00 €
Gebratene Riesengarnelen   Gemüsesalat *****	15,50 €
Variation von bergischen Tapas <i>saisonal wechselnd...</i>	16,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe   Markbällchen *****	7,00 €
Schwäbische Flädlesuppe   Kräuter *****	7,00 €
Spargelcremesuppe (nur zur Spargelzeit) *****	8,00 €
Klare Hühnerkraftbrühe   Ei und Gemüse *****	7,00 €
Bergische Kartoffelsuppe   Mettwurst *****	8,00 €
Tomatencremesuppe   Gin   Sahnehäubchen *****	8,00 €
Parmesansüppchen   Fischeinlage *****	8,00 €
Wildkraftbrühe   Madeira   Trüffelnudelsäckchen *****	8,00 €
Lauchcremesuppe   Lachsstreifen *****	9,00 €
Karotte Ingwer Suppe   Lachsgrissini *****	8,00 €
Cremesuppe von Waldpilzen   Speckchip *****	8,00 €
Süßkartoffelsuppe   Riesengarnele	9,00€

## Hauptgänge

Hähnchenbrust im Speckmantel und Schweinefiletmedaillon Thymianjus I Pfeffersoße *****	30,50 €
Medaillons vom Schweinefilet I Estragon Senfsoße *****	29,50 €
Rosa gebratene Entenbrust I Rotweinssoße *****	32,50 €
Angus Roastbeef I Schweinefilet am Stück gebraten *****	33,50 €
Medaillon vom Schweinefilet I Jungrindfilet am Stück gebraten *****	37,00 €
Angus Roastbeef am Stück gebraten *****	36,00 €
Kalbsrücken am Stück gebraten *****	36,00 €
Hirsch- oder Wildschweinkeulenbraten Wacholderrahmssoße I Kartoffelkroketten Kartoffelklößen I Rotkraut oder Apfelmus I Preiselbeeren *****	28,00 €
Dreierlei Medaillons Schweinefilet I Jungrindfilet I Putenbrust *****	33,50 €
Involtini vom Kalb I Maispouardenbrust Rosmarinjus *****	34,50 €
Medaillons vom Wildrücken (Reh I Hirsch oder Wildschwein) Wacholderrahmssoße I passende Beilagen	zum Tagespreis

Zu allen Gerichten reichen wir verschiedene Kartoffelbeilagen Ihrer Wahl  
z.B. Salzkartoffeln I Pomm Fritz I Kartoffelkroketten  
Spätzle I Butterreis I Herzoginkartoffeln I Rösti  
Außerdem eine Gemüseauswahl oder bunte Blattsalate  
und natürlich Soßen....

## Desserts

Vanilleeiscreme I Heiße Kirschen *****	6,00 €
Vanilleeiscreme Heiße Kirschen & Schokosoße (apart) *****	7,00 €
Rote Beerengrütze I Vanillesoße *****	7,00 €
Tante Mopsis Schokopudding I Crumble I Eis *****	8,00 €
Frischer Obstsalat I Vanilleeiscreme I Schlagsahne *****	7,50 €
Schokoladeneisbombe I Hausgemachter Eierlikör *****	8,00 €
Himbeermascarponecreme I Crumble I Eis *****	8,00 €
Lebkucheneisbombe I Rumkirschen *****	8,00 €
Zweierlei Mousse I Fruchtkompott I Eis I im Glas *****	8,00 €
Creme brulee I Fruchtkompott *****	8,00€
Dessertteller „Kleine Sünde“ *****	8,50 €
Hausgemachtes Eisbüffet I Heiße Beerensoße *****	8,00 €
Tonkabohnencreme I Himbeersorbet	8,00 €