

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 / Früchten / Mandeln und frischem Brot duftet. Aromen von goldenem Apfel / Akazie und Honig sowie Noten von Birne / Aprikose / 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 / rote Johannisbeere / 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, Leckeres 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

Gratinerter Ziegenkäse
Gemüsesalat
12,00 €

Karotte Ingwer Suppe
Lachsgrissini
8,00 €

Involtini vom Kalb &
Maispoulardenbrust
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>saisonale 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 Pfeffersoße *****	30,50 €
Medaillons vom Schweinefilet Estragon Senfsoße *****	29,50 €
Rosa gebratene Entenbrust Rotweinsoße *****	32,50 €
Angus Roastbeef Schweinefilet am Stück gebraten *****	33,50 €
Medaillon vom Schweinefilet Jungrindfilet am Stück gebraten *****	37,00 €
Angus Roastbeef am Stück gebraten *****	36,00 €
Kalbsrücken am Stück gebraten *****	36,00 €
Hirsch- oder Wildschweinkeulenbraten Wacholderrahmsoße Kartoffelkroketten Kartoffelklößen Rotkraut oder Apfelmus Preiselbeeren *****	28,00 €
Dreierlei Medaillons Schweinefilet Jungrindfilet Putenbrust *****	33,50 €
Involtini vom Kalb Maispoulardenbrust Rosmarinus *****	34,50 €
Medaillons vom Wildrücken (Reh Hirsch oder Wildschwein) Wacholderrahmsoße passende Beilagen	zum Tagespreis

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

Desserts

Vanilleeiscreme Heiße Kirschen	6,00 €

Vanilleeiscreme	
Heiße Kirschen & Schokosoße (apart)	7,00 €

Rote Beerengrütze Vanillesoße	7,00 €

Tante Mopsis Schokopudding Crumble Eis	8,00 €

Frischer Obstsalat Vanilleeiscreme Schlagsahne	7,50 €

Schokoladeneisbombe Hausgemachter Eierlikör	8,00 €

Himbeermascarponecreme Crumble Eis	8,00 €

Lebkucheneisbombe Rumkirschen	8,00 €

Zweierlei Mousse Fruchtkompott Eis im Glas	8,00 €

Creme brulee Fruchtkompott	8,00€

Dessertteller „Kleine Sünde“	8,50 €

Hausgemachtes Eisbüffet Heiße Beerensoße	8,00 €

Tonkabohnencreme Himbeersorbet	8,00 €