

## 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 €
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	5,50 €
Pecher mignon <i>Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	5,50 €
Campari Orange	Glas	5,50 €
Aperol mit Tonic	Glas	5,50 €
Kir Royal I Hugo I Aperol Spritz	Glas	6,50 €

## 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 €
Creamesuppe 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   Rotweinssoße *****	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 Wacholderrahmssoße   Kartoffelkroketten Kartoffelklößen   Rotkraut oder Apfelmus   Preiselbeeren *****	28,00 €
Dreierlei Medaillons Schweinefilet   Jungrindfilet   Putenbrust *****	33,50 €
Involtini vom Kalb   Maispouardenbrust Rosmarinjus *****	34,50 €
Medaillons vom Wildrücken (Reh   Hirsch oder Wildschwein) Wacholderrahmssoße   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

Vanilleiscreme   Heiße Kirschen *****	6,00 €
Vanilleiscreme Heiße Kirschen & Schokosoße (apart) *****	7,00 €
Rote Beerengrütze   Vanillesoße *****	7,00 €
Tante Mopsis Schokopudding   Crumble   Eis *****	8,00 €
Frischer Obstsalat   Vanilleiscreme   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 €