

Hier eine kleine Auswahl aus unserem reichhaltigen Angebot

Warme Vorspeisen

Gefüllte Champignons (vegetarisch),
überbackene Schinken-Spargel Röllchen,
gegrillter Schafskäse, Königinnen Pastetchen,
Tafelspitz gepökelt mit warmer Meerrettichsauce,
Rindfleisch mit Remouladensauce und Sahnemeerrettich

Kalte Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Spieße im Glas angerichtet,
Antipasti Auswahl, Fischsnakes, bunte Fischplatte,
Krabbencocktail, Meeresfrühtecocktail,
Parmer- oder Seranoschinken mit Melonen, Bündnerfleisch,
Coppa di Parma, Salame di Milano,
rosa gebratenes Roastbeef, gefüllte Eier

Salate (saisonal)

Feldsalat mit Speckwürfel, verschiedene Blattsalate,
Ruccolasalat mit Pinienkernen und Parmesanspänen im Glas angerichtet
Rohkostsalate (Sellerie, Möhren, Rettich uvm.)
Gemüsesalate (Broccoli, Blumenkohl, Kartoffel uvm.)
Partysalate (Nudel, Reis, Asia, Griechischer uvm.)

Suppen

Rindfleischsuppe mit verschiedenen Einlagen (Nudeln, Griesklöschen,
Markklößchen, Eierstich)
Sellerie-Birnen-Suppe, Meerrettichrahmsuppe, Kräuterrahmsuppe
Rote Beete Suppe, Großmutter's Kartoffelsuppe, Gulaschsuppe
Broccoli-, Blumenkohl oder Spargelcremesuppe
Waldpilzcremesuppe, Champignoncremesuppe, Käse-Lauchsuppe

Warme Fischgerichte

Kabeljaufilet in Champagne-Trauben-Sauce
Lachsfilet in Kräuterrahmsauce, Heilbutt, Schollenfilet,
Zanderfilet auf der Haut gebraten,
pochierte Seezungenröllchen

Vom Geflügelhof

gefüllte Hähnchenschenkel ohne Knochen, spanische Geflügelröllchen
Hähnchenhaxen, Cordon Bleu, Putenschnitzel "Wiener Art"
saftige Hähnchenbrustfilets in verschiedenen Saucen
Putengeschnetzeltes

Gutes vom Schwein

Pikant gefülltes Schweinefilet, Schweinefilet in verschiedenen Saucen
Krustenbraten mit Schwarzbiersauce, Schweinehaxe, Reitersteaks, Almbraten,
Spanferkelbraten, Prager Schinken, brasilianischer Rahmbraten,
Schweinespießbraten,
verschiedene Arten Schnitzel mit und ohne Sauce,

Leckerer vom Kalb

Verschiedene Arten von Kalbsbraten,
Kalbsrücken
Kalbsschnitzel

Vom Rind nur das Beste

Ungarisches Rindergulasch,
Rinderbraten in Burgundersauce mit Pfifferlingen,
Rindergeschnetzeltes,
Rinderrouladen

Wildgerichte

Hirschgulasch, Hirschrücken
Rehrücken
Wildschweinrücken
Wildscheinkrustenbraten

Zu allen Fleischgerichten bieten wir immer die passende Sauce

Rahmsauce, Zigeunersauce,
Jägersauce, Curry-Ananassauce,
Burgundersauce uvm.

Partygerichte

Gyrossuppe, Chili con Carne, Pfundstopf
Hackfleischbällchen Toscana, Picatta Milanese,
Currywurst, Weißwurst
Königsberger Klopse

Vegetarische Gerichte

Steinpilzravioli, Gemüselasagne
Trüffel fettuccine

Nudelgerichte

Lachslasagne, Lasagne Bolognese, Tortellini
Schinken-Nudel-Gratin,
Lindscheider Nudeltopf

Gemüsebeilagen (saisional)

Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kohlrabi
Spargel, Schwarzwurzeln, Erbsen, Möhren
Bohnen oder Bohnen im Speckmantel, Sauerkraut,

Beilagen zur Auswahl

Rosmarinkartoffeln, Schlosskartoffeln, Rösti, Kartoffelgratin
Schneebällchen, Krokette, Pommes frites
Wildreis, Risotto, Gemüsereis,
Spätzle, Tagliatelle, Bandnudeln

Brotbeilagen

Flûte, Körnerflûte, Roggenflûte, Chiabatta, Partybrötchen,
Laugenbrezeln, Laugenbrötchen

Desserts

Crème brûlée, Mousse au Chocolat, Ananassahnecreme,
Schweizersahnecreme, Amarettocreme, Bayrisch Crème, Zabaione,
Himbeertraum, Erdbeerquark, Obstsalat,
Eisvaritionen, Tiramisu, Apfelstrudel
Käseplatte

Ein Hochzeitsmenue



Tomaten – Mozzarella – Spieße
Ruccolasalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanstreifen
Krabbencocktail
Parmaschinken mit Melone
Schinken – Spargel – Röllchen
Antipasti
Räucherlachs, Cravedlachs, Räucherforelle, Fischpastete, Räucherheilbutt
Auswahl von Rohkostsalaten
Brotauswahl

Pikant gefülltes Schweinefilet in Kräutersoße
Geflügelröllchen ‚Spanische Art‘
Hirschrücken mit Pfifferlingen

oder

Schweinefilet Toscana
Rinderbraten in Burgundersoße
Roulade vom Hähnchenschenkel pikant gefüllt

Beilagen

Gemüsevariation
Reis, Mandelkroketten, Butterspätzle

Mousse au Chocolat
Erdbeertraum
Eisauswahl mit frischen Früchten

Currywurst
Käseauswahl vom Brett
Bäckereivielfalt

Typisch Saarland



Grumbeersupp

Eisbein mit Sauerkraut

Lyonerpann

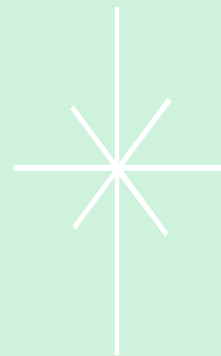
Kohlroulade mit Blechgrumbeere

Hoorische mit Specksoos

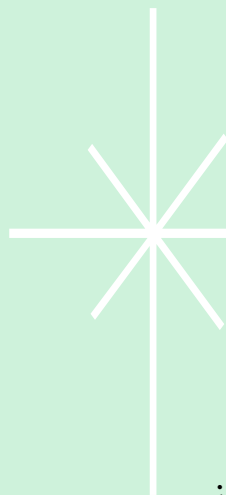
Dibbelabbes mit Äppelschmier

Gefille

Käskuche



Ein Frühlingsmenue

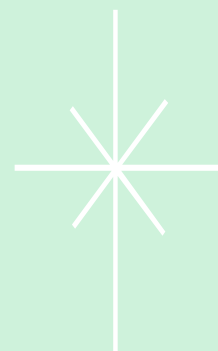


Spargelcremesuppe

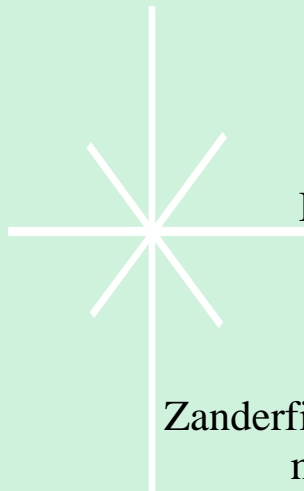
Kabeljaufilet
in Trauben- Weißweinsauce
mit grünem Spargel und Risotto

Roulade aus dem Hähnchenschenkel
mit pikanter Füllung
dazu Spätzle und glasierte Möhrchen

Erdbeertraum



Ein Wintermenue



Broccolicremesuppe

Zanderfilet in Kräuter- Traubensoße
mit Reis und Gemüse

Medallions vom Hirsch in Burgunder- RotweinsöÙe
Mit Apfelrotkraut und Schneebällchen

Feldsalat mit Himbeerdressing
oder
Endiviensalat mit Kirschtomaten und Sahnedressing

Creme brûlée

