



Liebe Gäste,

hier einige Anregungen für Ihr Fest.

Über einen Termin zur individuellen Menüabsprache
freuen wir uns.

Menü 1

Pfälzer Kartoffelsuppe

Gemischter Braten mit deftiger Sauce
Knödel, Rotkraut

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

25,- €

Menü 2

Kresserahmsuppe

Schweinelende mit frischen Champignons
Beilagen ihrer Wahl

Frischer Obstsalat ,Vanilleeis, Sahne

32,- €

Menü 3

Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet

Fischteller von Lachs, Zander, Garnele
zwei Saucen, Reis und Salat

Champagnersorbet

36,- €

Menü 4

Marktsalat mit Entenbrust

Hirschkeule, frisch aus dem Ofen in Wacholderrahm,
Preiselbeer-Birne, Rotkraut und Knödel

Frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne

38,- €

Menü 5

Tomate Mozzarella

Lammrücken, Knoblauchsauce, Bratkartoffeln

Bohnen

Maracuja Panacotta

38,- €

Menü 6

Marktsalat mit Garnelen

Entenbrust rosa gebraten, Orangensoße Berner Rösti, Gemüse

Dessertteller nach Art des Hauses

42,- €

Menü 7

Klare Brühe mit Schwemmkloßen oder Markkloßchen

Feldsalat mit Croutons und
gerösteten Speckwürfeln

Kalbsbraten an Rahmsoße Variation von
Saisongemüse und Nudeln

Vanielleeis mit heißen Himbeeren

40,- €

Buffetvorschläge

Antipasti, Oliven, Pepperoni
Hausgebeizter Lachs
Räucherforelle

Honigmelone Parmaschinken

Krabbensalat

Tomaten mit Mozzarella
Bunte Salate

ganze Pute, Lammkeule, Kalbsbraten
Krustenbraten
gratinierte Kartoffeln, Kroketten
Gemüseplatte

Bunter Obstsalat
Vanilleeis und Sahne
Käsebrett
Brotauswahl

36,-€