

Essensvorschläge zum Hauptgang

Bitte wählen Sie einen einheitlichen Hauptgang für Ihr Menü aus!

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit feiner Spinat-Kalbsfarce ummantelt, dazu eine leichte Aceto Balsamico-Jus, tourniertes Gemüse und Kartoffelgratin

18,90 € p.P.

(Mit Aperitif, Vorspeise, Nachspeise und Getränke für 6 Std: 38,90 € pro Person)*

Kalbsrahmbraten mit sautierten Egerlingen, hausgemachte Haselnussspätzle und kleiner gemischter Frischsalat

15,90 € p.P.

(Mit Aperitif, Vorspeise, Nachspeise und Getränke für 6 Std: 35,90 € pro Person)*

Zarte Kalbsrückenschnitzel mit sautierten Rotweinschalotten auf Thymianrahmgnocchi und Speckbohnenbündel

14,90 € p.P.

(Mit Aperitif, Vorspeise, Nachspeise und Getränke für 6 Std: 34,90 € pro Person)*

Zarte Kalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken, Basilikum und Mozzarella gratiniert auf Wodka-Tomatencremesoße, Gemüsebouquet und Spaghetti

18,90 € p.P.

(Mit Aperitif, Vorspeise, Nachspeise und Getränke für 6 Std: 38,90 € pro Person)*

Zwei gebratene Perlhuhnbrüstchen an leichter Merlot-Rotweinsoße mit sautierten Weintrauben und Speckstreifen, dazu frisches Gemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree

14,90 € p.P.

(Mit Aperitif, Vorspeise, Nachspeise und Getränke für 6 Std: 34,90 € pro Person)*

**Alle Biere, offenen Weine, Softdrinks, Wasser und Kaffeespezialitäten aus unserem Sortiment*