

Speisenliste



Vorspeisen und Salate

Für unsere Vorspeisen berechnen wir ca 120g pro Person je nach Wunsch veränderbar

- Rindercarpaccio (Hauch dünne Rinderscheiben) mit Rucola und Parmesanhobel
- Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben) mit einer Thunfisch Mayonnaise und Kapern
- Tomaten Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Bruschetta geröstetes Brot mit Tomaten-Concassée
- Honig Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Hackbällchen
- Halbe Eier gefüllt mit eigener Creme
- Mini Schnitzel
- Matjes Salat nach Hausfrauenart
- Räucherfischplatte
- Graved Lachs oder Räucherlachs mit Rösti und Honig Senf Dillsauce
- Wurstplatte
- Käseplatte
- Antipasti Auswahl
- Roastbeef Scheiben mit Remoulade
- Rucola Radicchio Salat mit Cherrytomaten
- Gemischte Salatplatte
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Bunter Salat
- Hirtensalat

Fingerfood

- Tomaten Mozzarella Spieße
- Hähnchenspieße
- Garnelen in Pankomehl paniert mit Aioli Dip
- Antipasti-Spieße
- Käsespieße
- Roastbeef Röllchen mit Gewürzgurke
- Hackbällchen
- Gefüllte halbe Eier
- Tomaten gefüllt mit Feta
- gefüllte Gurken mit Körnigen Frischkäse
- Pfannkuchen rollen mit Frischkäse und Räucherlachs
- Gemüsesticks mit Kräuterquark



- Mini Schnitzel
- Pizza Schnecken
- Canapes und halbe Brötchen
- Weizen und Finnen-Baguette Scheiben / oder halbe Brötchen
- einzeln belegt und garniert mit
- Salami Räucherlachsscheiben
- Kochschinken Rindertatar
- Rauchschenken Matjestatar
- Eiersalat Lachstatar
- Leberwurst Rosa Roastbeef
- Körnigen Frischkäse Serrano Schinken
- Schnittkäse Luft getrocknete Salami
- Camembert gebratene Hähnchenbrust
- Putenbrust

Suppen und Brühen

Wir berechnen pro Portion 250 ml

- Fruchtige Tomatensuppe
- Spargelsuppe (Saison)
- Cremige Blumenkohlsuppe
- Rinderbrühe mit Einlage
- Geflügelbrühe mit Einlage
- Soljanka
- Apfel-Karottensuppe
- Kürbissuppe mit Kürbiskernöl



Geschmortes und Kurzgebratenes

Unsere Mengen berechnen wir immer aus dem Rohgewicht einer Zutat, dies sind natürlich nur Vorgaben, die Sie selbst zusammenstellen können.

Geschmortes Schwein pro Person 300g

- Schweinebraten mit Biersensauce und Kümmel verfeinert
- Krustenbraten mit Biersensauce und Kümmel verfeinert
- Kasseler braten mit eigener Sauce
- Schweineroulade mit Rouladensensauce
- Schweinegulasch mit Paprika
- Rippenbraten mit Pflaumensauce
- Spanferkelrollbraten mit eigener Sauce
- Spanferkel Teile je nach Kilo mit eigener Sauce
- Eisbein in eigener Brühe
- Knusprige Haxe mit Biersensauce und Kümmel verfeinert
- Schweinebäckchen in feiner Sauce

Kurzgebratenes vom Schwein pro Person 240g

- saftiges Schweinefilet
- Schnitzel mit Zitrone
- Schweinegeschnetzeltes mit Champignonsahnesauce
- Steak au Four (Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken)
- Schweinesteak mit Kräuterbutter
- Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken

Geschmortes vom Rind oder Kalb pro Person 300g

- Rinderbraten mit Rotweinsauce
- Rinder Sauerbraten mit Rosinensauce
- Ochsenbäckchen mit Portweinsauce
- Rinderrouladen mit eigener Sauce
- Ossobuco (geschmorte Kalbshaxe) mit Mediterraner Sauce
- Kalbsrollbraten mit Rotweinsauce
- Kalbsbäckchen mit Rotweinschalotten Reduktion

Kurzgebratenes vom Rind oder Kalb pro Person 240g

- Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter
- Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff (Zwiebel, Paprika, Rote Bete, Gewürzgurken)



- Rosa Roastbeef im Ganzen (aufgeschnitten am Gast nur im Haus)
- Kalbgeschnetzelte Züricher Art mit Champignons und Rahmsauce
- Rosa gebratener Kalbsrücken (aufgeschnitten am Gast nur im Haus)

Kurzgebratenes vom Geflügel pro Person 240g

- Hähnchenbrust
- Hähnchenschenkel Mediterran mariniert
- Hähnchengeschnetzeltes mit Rahmsauce
- Hähnchenleberragout mit Äpfeln und Zwiebel
- Maishähnchenbrust mit Knochen und Haut
- Rosa Barbarie Entenbrust
- Hähnchen Piccata in Käse Eihülle

Geschmortes vom Geflügel ca. pro Person 1000g

- Halbe Ente nur mit zwei Knochen und Orangen Beifuß Sauce
- Gänsekeule mit eigener Sauce

Was das Wasser so hergibt

pro Person 240g

unser Fisch wird immer auf einem Beet von Wurzelgemüse serviert, gebraten oder gedünstet ganz nach Ihrem Geschmack

- Lachsfilet
- Lachsforellenfilet
- Saiblings Filet
- Kabeljaufilet
- Zanderfilet
- Rotbarschfilet
- Steinbutt Filet
- Garnelen in Knoblauchöl

Wildfleisch

je nach Saison und nach Frage



Saucen für Fleisch oder Fisch

- Champignonrahmsauce
- Waldpilzsauce
- Zwiebelsauce
- Biersenfsauce
- Rotweinsauce
- Pflaumensauce
- Wildsauce
- Currysauce
- Tomatensauce
- Sahnesauce
- Dillsauce (Fisch)
- Körnige Senfsauce (Fisch)

Gemüsebeilagen

pro Person berechnen wir 200g Gemüse

- frisches Ofengemüse (Zwiebeln, Kohlrabi, Sellerie, Lauch, Karotten)
- frisches Pfannengemüse (Paprika, Zuckerschoten, Karotten, Stangensellerie, Champignons)
- Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Champignons)
- Gemischtes Gemüse (Erbsen, Fingermöhren, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli)
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Kohlrabi stifte in Sahnesauce
- Fenchelgemüse mit Sahne
- Gurkengemüse mit Dill
- Rahmspinat
- Speck Rosenkohl
- Wirsing
- Erbsenpüree
- gebratene Champignons mit Zwiebeln
- gebratene Pfifferlinge (nach Saison)
- Spargel (nach Saison)
- Grünkohl (nach Saison)



Sättigungsbeilagen

pro Person berechnen wir 200g Beilage

- Salzkartoffeln
- Frühkartoffeln mit Schale
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Kroketten
- Wedges
- Steakpommes
- Reis
- Kartoffelklöße
- Semmelklöße
- Gnocchi
- Nudeln

Dessert

Für Nachspeisen berechnen wir pro Person 100g

- gemischte Obstplatte
- Obstspieße mit Schokolade überzogen
- Obstsalat
- Schokomousse
- Zitronencreme
- Vanillemousse
- Rote Grütze
- Kirschgrütze
- Panna Cotta
- Creme brûlée
- Tiramisu