

Saisonale Speisekarte Oktober

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen / frittierter Melonen- Serrano Schinken – Spieß

Kürbiskernöl / Kürbiskerne / Baguette

8,50 €

4 gebratene Riesengarnelen / Knoblauch / Geschmolzene Tomaten / Baguette

17,80 €

Gratinierter Ziegenkäse / Kräuter / Ahornsirup / Feigensenf / Salatbukett / Baguette

12,50 €

Hauptgerichte mit Salat vom Buffet

“Ratsherrenteller“

3 Medaillons vom Schweinefilet/ Rahmsoße / Gebratene Champignons
/Gemüsebukett / Bratkartoffeln / Salatbuffet

22,00 €

Tafelspitz vom Kalb / Wasabi-Rahmsoße / Gemüsebukett / Petersilienkartoffeln

Salatbuffet

23,50 €

Gebratenes Zanderfilet / Kräuterrahmsoße / Grüner Spargel

Honig / Sesam / Thymian / Süßkartoffelpüree / Salatbuffet

27,00 €

Kleines und Feines

Pasta mit Kürbis / Ricotta / Parmesan / Karamellisierte Walnüsse

15,50 €

Veganes Kokos-Gemüsecurry / Gemischter Wildreis

14,50 €

Steakauswahl vom Grill mit Salat vom Buffet

Rumpsteak vom Black Angus Rind / Gemüsebukett / Salatbuffet

ca. 200 g Rohgewicht

27,50 €

Schweinerückensteak / Gemüsebukett / Salatbuffet

ca. 200 g Rohgewicht

19,90 €

Truthahnsteak / Gemüsebukett / Salatbuffet

ca. 200 g Rohgewicht

21,90 €

Beilagen:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Pommes frites oder Bratkartoffeln

Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise

Dessert

Baileys – Crème Brûlée / Waldbeeren

8,50 €

Parfait von heller Schokolade / Himbeersoße / Minze / Frisches Obst

9,50 €