

Menüvorschläge

Menü 1

Kartoffel-Lauchsuppe
mit Mettwurststreifen und Croûtons

Schwäbischhaller Häxchen
mit Wirsinggemüse und Thymiankartöffelchen

Hausgebackener Apfeltart mit Sahne oder Vanilleeis
mit eingelegten Früchten

35,50 €

Menü 2

Reibekuchen mit Lachs und Matjestatar

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Boullionkartoffeln und Wirsinggemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis

40,50 €

Menü 3

Kölscher Reibekuchen
mit rheinischem Sauerkraut, hausgebeiztem Lachs und Schnittlauchsauce

Kölsche Kartoffelsuppe mit Croûtons

"Himmel und Erde"
gebratene Blutwurst und Zwiebeln auf Apfel-Kartoffel-Püree

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
Kartoffelklöße und Apfelkompott

Funke Coup "rut wiess"

47,50 €

Menü 4

Kenia-Böhnchen-Salat
mit Champignons, Tomatenwürfeln und Poulardenbruststreifchen

Parmesan -Cremesuppe

2 kleine Filets „Café de Paris“
mit Scampi, frischem Marktgemüse, Birnenkartoffeln

Kaiserschmarrn mit Gourmet-Eis

54,50 €

Menü 5

Hausgemachte Gänseleberterrine
an Salat der Saison mit Sauce Cumberland

Tomatensüppchen mit Basilikum und Grießklößen

*Schweinslendchen „Altstädter Art“, mit feinen grünen
Böhnchen,*
Champignons, Sauce Béarnaise,
und gebratenen Pellkartoffelchen

Crème Caramel mit frischen Früchten

48,50 €

Menü 6

Reibekuchen mit Lachs und Schnittlauchsauerrahm

Klares Rindfleischsüppchen
mit Gemüsestreifen und Eierstich

Kalbsnußsteak gefüllt mit Schinken und Salbei
Sauce aus geschmolzenen Tomaten und Pilzen, frisches Marktgemüse, gratinierte Sahnekartoffeln

Variation von Dessert

49,50 €

Menü 7

Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Milch-Kalbsbäckchen in Burgundersauce
mit kleinem Gemüse und pürierten Kartoffeln

Crème Brûlée

48,00 €

Menü 8

Crevettencoctail in Cognacsahne

Klare Ochsenschwanzsuppe „Oxtail Claire“

*Filet-Medailon „Wellington“ im Blätterteigmantel
gebacken,*

Sauce Béarnaise, feines Saisongemüse, Rissoleskartoffeln

*Duo von Desserts mit Crème Brûlée und Nougat Parfait
„Cappuccino“*

Menü 9

Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat

Feines Sauerampfersüppchen mit Schinkenklößchen

Scampi in Zitronenbutter gebraten, Spinatparfait

Apfel- Calvados - Sorbet

*Barberie-Flugente auf Orangensauce,
mit*

Wirsing-Gemüse und Schupfnudeln

Halbgefrorenes Grand Marnier überbacken

53,50 €

Menü 10

*Kleiner Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und
Schnittlauchsauerrahm*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Lotte gebraten auf weißer Buttersauce

Campari - Orange - Sorbet

Lammkoteletts an Estragonsauce, 46,00 €
Lammkoteletts an Estragonsauce,
Ratatouille-Gemüse und Gratin - Kartoffeln

Topfen Palatschinken mit Vanillesauce und Gourmet-Eis 59,00 €