

# Menüvorschläge für besondere Anlässe

1.

Consomme vom Rind mit Streifen von Wurzelgemüse  
und Kräuterplinsen



Schweinemedallions im Speckmantel am bunten Gemüse  
(Karotten, Kohlrabi, grüne Bohnen) dazu Röstitaler



Parfait von Schokolade und Krokant an karamellisierten Beeren

*„Ein Leben ohne Feste, ist wie eine Reise ohne Gasthaus.“*

*- Demokrit -*

\*\*\*\*\*

2.

Tomatenconsommè Carmen von Geflügel mit Reis,  
Tomatenwürfel und Kerbelblättern



Involtini vom Kalb  
Kalbsröllchen gefüllt mit Karotte,  
Meerrettich dazu Spinatklöße



Gebackenes Vanilleeis auf Fruchtspiegel

*„Wenn es am besten schmeckt, verläßt man ungerne die Tafel.“*

*- Sorbisches Sprichwort -*

\*\*\*\*\*

3.

Cremige Pastinakensuppe mit Streifen von Karotte  
und gekochtem Schinken



Tranchen von der Putenoberkeule in Rotwein-  
Schokoladensauce serviert mit geschmorten Waldpilzen und Austernseitlingen dazu  
Kartoffelgratin



Hausgemachtes Tiramisu

*Guter Rat: „Wenn Sie abnehmen wollen, lassen Sie die  
Vorspeise weg und nehmen anstelle der Hauptspeise keine Nachspeise.“*

*- unbekannt -*

\*\*\*\*\*

4.

Schaumsüppchen vom Radieschen mit Gemüsestroh



Geschmorte Kalbsschulter in Sauce Bordeaux  
(Rotwein, Speck, Zwiebel, Champignons)  
dazu Pariser Karotten und Röstithaler



Gebackene Ananas an zartschmelzenden Vanilleeis

Suppen und Dessert der einzelnen Menüs sind nach Ihren Wünschen austauschbar. Wir erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menü zubereitet wird.

Auf Wunsch kann auch aus zwei verschiedenen Hauptgängen gewählt werden. Vorsuppe und Nachtisch einheitlich.

Bitte teilen Sie uns bis 4 Tage vor Ihrem Besuch das einheitliche Menü mit. Gern servieren wir Ihnen auch den Hauptgang und Nachtisch auf Meissner Porzellan zu einem Aufpreis von 2,00 € / Gedeck.