



Menüvorschläge

Suppen:

Preise pro Person

Cremige Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube	4,50 €
Selbstgemachte Hühnersuppe mit Gemüsewürfel, Nudel und Fleischeinlage	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädle und Gemüsewürfel	4,50 €
Gemüsecremesuppe (Gurke, Kresse, Knoblauch,.....)	4,50 €
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (Saisonbedingt)	4,90 €
Lauchcremesuppe mit Brotcroutons	4,90 €
Hummerkrabbensuppe mit Pernod abgeschmeckt und Sahneoberst	5,20 €

Weitere spezielle - und saisonbedingte Suppen auf
Anfrage

Preise nur in Verbindung mit einem Menü

Alle Suppen in Schüsseln serviert 0,50 € Aufpreis

Vorspeisen:

Knackiger Salatteller mit einem Dressing Ihrer Wahl	3,80 €
Ausgesuchte Salate mit Balsamicodressing bestäubt mit Brotroutons	4,50 €
Lachsteller mit gerauchtem und gebeiztem Lachs, mit Senfdillsauce und Sahnemeerrettich, dazu Butter und Weißbrot	7,50 €
Dünner Parmaschinken auf Honigmelone, dazu Weißbrot und Butter	7,50 €
Mediterraner Oktopussalat, angemacht mit Gemüse, Kartoffeln und Olivenöl, dazu Weißbrot und Butter	7,50 €
Shrimpscocktail mit frischen Champignons, Spargel, Weißbrot und Butter	7,50 €
Vorspeise „Neptun“ Fischkomposition für Feinschmecker, Weißbrot und Butter	10,80 €

Preis nur gültig in Verbindung mit einem Menü

Hauptgänge:

Gemischter Braten vom Rind und Schwein an Burgundersauce, dazu reichen Pommes und hausgemachte Spätzle	15,50 €
Magerer Tafelspitz vom Rind auf Meerrettichsauce, Kartoffelstampf und Gemüseröstkartoffeln	15,50 €
Putensteak vom Grill überzogen mit dunkler Gemüsesauce, dazu Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle	15,90 €
Schweinefiletmedaillons an Champignonsauce, dazu reichen wir Gemüseröstkartoffeln und Spätzle	17,50 €
Pouardenbrüstchen „Toskana“ gefüllt mit Schinken, Käse und frischem Basilikum an leichter Tomatensahnesauce, dazu Butternudeln und Kartoffelgratin	18,90 €
Zartes Rinderrumpsteak an feiner Rotwein- Charlottensauce, dazu reichen wir Spätzle und Kartoffelgratin	19,50 €
Saftiges Lachssteak auf Lauchrahmgemüse, Bouillonkartoffeln und Butterfettuccine	19,90 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, auf Feinschmeckersauce dazu Gemüseröstkartoffeln und Rösti	21,50 €
Schweinefiletmedaillons und Pouardenbrüstchen „Toskana“, an Tomatensauce- und Lauchrahmgemüse, dazu Kartoffelgratin und Butternudeln	22,50 €
Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse, am Stück gegrillt, an Rotwein- Charlottensauce, dazu reichen wir Gemüse- Röstkartoffeln und Krokette	22,50 €

Als Ergänzung:

Grillgemüse auf Platten p.P.	4,90 €
Gemüseplatten mit Sauce Hollandaise p.P.	4,90 €

Dessert:

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahnetupfer	4,80 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	5,20 €
Gebackene Apfelringe an warmer Vanillesauce dazu Vanilleeis und Sahnetupfer	5,50 €
Frische Erdbeeren an Vanilleeis und Sahne (Saisonbedingt !)	5,50 €
Feine Crêpes gefüllt mit warmen Waldbeeren, dazu Walnusseis und Sahnetupfer	5,50 €
Helle und dunkle Mousse mit frischen Früchten	6,50 €
Eisbombe „IBM“ mit frischem Obst umlegt	7,50 €

Bitte stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen.
Bei Fragen oder besonderen Wünschen
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Menü 1

Hühnersuppe mit
Gemüsewürfel, Nudel und Fleischeinlage

Knackiger Salatteller mit Balsamicodressing

Gemischter Braten vom Rind und Schwein
an Burgundersauce, dazu reichen wir Pommes und
hausgemachte Spätzle

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und
Sahnetupfer

26,00 €

Mit Gemüseplatten 29,50 €

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädle
und Gemüsewürfel

Knackiger Salatteller mit Balsamicodressing
und Brotcroutons

Magerer Tafelspitz vom Rind, auf Meerrettichsauce,
Kartoffelstampf und Gemüseröstkartoffeln

Feine Crêpes gefüllt mit warmen Waldbeeren,
dazu Walnusseis und Sahnetupfer

27,50 €

Mit Gemüseplatten 31,00 €

Menü 3

Hühnersuppe mit
Gemüsewürfel, Nudel und Fleischeinlage

Mediterraner Oktopussalat,
angemacht mit Gemüse, Kartoffeln und Olivenöl,
dazu Weißbrot und Butter

Schweinefiletmedaillons und Poulardenbrüstchen „Toskana“,
an Tomatensauce- und Lauchrahmgemüse,
dazu Kartoffelgratin und Butternudeln

Frische Erdbeeren an Vanilleeis und Sahne
(Saisonbedingt !)

35,00 €

Mit Gemüseplatten 38,00 €

Menü 4

Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädle
und Gemüsewürfeln

Dünner Parmarschinken auf Honigmelone,
dazu Weißbrot und Butter

Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse,
am Stück gegrillt, an Rotwein- Charlottensauce,
dazu reichen wir Gemüse- Röstkartoffeln und Kroketten

Gebackene Apfelringe an warmer Vanillesauce
dazu Vanilleeis und Sahnetupfer

35,00 €

Mit Gemüseplatten 38,00 €