

Menüvorschläge

Suppen:

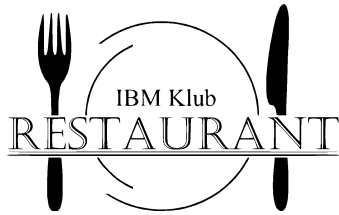
Preise pro Person

Cremige Tomatensuppe mit Gin und Sahne	4,50 €
Selbstgemachte Hühnersuppe mit Gemüsewürfel, Nudel und Fleischeinlage	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädle und Gemüsewürfel	4,50 €
Gemüsecremesuppe	4,50 €
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (Saisonbedingt)	4,90 €
Lauchcremesuppe mit Brotcroustons	4,90 €
Hummerkrabbensuppe mit Pernod abgeschmeckt und Sahne Oberst	5,20 €

Weitere spezielle - und saisonbedingte Suppen auf Anfrage

Alle Suppen in Schüsseln serviert +0,50 €

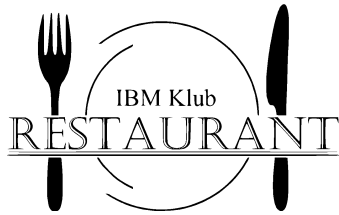
Preise nur gültig in Verbindung mit einem Menü



Vorspeisen:

Knackiger Salatteller mit einem Dressing Ihrer Wahl	3,80 €
Ausgesuchte Salate mit Balsamico Dressing, bestäubt mit Brotroutons	4,50 €
Lachsteller geräucherter und gebeizter Lachs begleitet von Senf- Dillsauce 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 €
Shrimp Cocktail mit frischen Champignons, Spargel, Weißbrot und Butter	7,50 €
Vorspeise „Neptun“ Fisch Komposition für Feinschmecker mit Weißbrot und Butter	10,80 €

Preise 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 Gemüse- Röstkartoffeln 15,50 €

Putensteak vom Grill überzogen mit dunkler Gemüsesauce,
dazu Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle 15,90 €

Schweinefiletmedaillons an Champignonsauce,
dazu reichen wir Gemüse- Röstkartoffeln und Spätzle 17,50 €

Poulardenbrüstchen „Toscana“ gefüllt mit
Schinken, Käse und frischem Basilikum
an leichter Tomaten Sahnesauce,
dazu Butternudeln und Kartoffelgratin 18,90 €

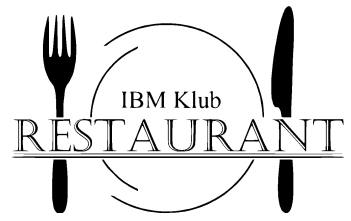
Rinderrumpsteak an feiner Rotwein- Schalottensauce,
dazu reichen wir Spätzle und Kartoffelgratin 19,50 €

Saftiges Lachssteak auf Lauchrahmgemüse,
Bouillonkartoffeln und Butter- Tagliatelle 19,90 €

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
auf Feinschmecker Sauce, dazu Gemüse-
Röstkartoffeln und Rösti 21,50 €

Schweinefiletmedaillons und Poulardenbrüstchen „Toskana“
an Tomatensauce- und Lauchrahmgemüse,
dazu Kartoffelgratin und Butternudeln 22,50 €

Mit Schinken und Käse gefülltes Schweinefilet am Stück
gegrillt, an Rotwein- Schalottensauce und
Gemüse- Röstkartoffeln sowie Kroketten
22,50 €





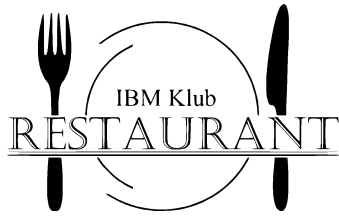
Als Ergänzung:

Grillgemüse auf Platten	4,90 €
Gemüseplatten mit Sauce Hollandaise	4,90 €

Nachspeisen:

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

Preis pro Person 26,00 €
Mit Gemüseplatten 29,50 €

Menü 2

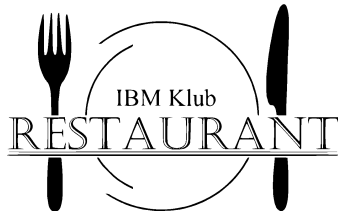
Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädle
und Gemüsewürfel

Knackiger Salatteller mit Balsamicodressing
und Brotroutons

Magerer Tafelspitz vom Rind, auf Meerrettichsauce,
Kartoffelstampf und Gemüse- Röstkartoffeln

Feine Crêpes gefüllt mit warmen Waldbeeren,
dazu Walnusseis und Sahnetupfer

Preis pro Person 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 !)

Preis pro Person 35,00 €
Mit Gemüseplatten 38,00 €

Menü 4

Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädle
und Gemüsewürfeln

Dünner Parmaschinken auf Honigmelone,
dazu Weißbrot und Butter

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

Gebackene Apfelringe an warmer Vanillesauce,
dazu Vanilleeis und Sahnetupfer

Preis pro Person 35,00 €
Mit Gemüseplatten 38,00 €