



## Menüvorschläge

### Vorspeisen

#### Königspastete

gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Champignons und Spargel in Rahm

#### Räucherlachs / Gravedlachs

mit Senf-Dill-Sauce, Kartoffelrösti und Salatgarnitur

#### Geräuchertes Filet von der Warnauforelle aus Jarlingen

mit Gurken-Schmand-Salat und Buttertoast

### Suppen

#### Dreikroner Hochzeitssuppe

#### Tomaten-Orangen-Crèmesuppe

mit Sahnehaube

#### Kartoffelsuppe

#### Waldpilzcreme

mit Buttercroutons

#### Rotes Paprika-Ingwer-Süppchen

mit gebratenen Putenbruststreifen



## Hauptgänge

Die Preise gelten für ein Menü pro Person  
(Suppe, Hauptgang und Dessert)

- |  |         |
|--|---------|
| (1) Dreierlei aus dem Ofen von Schwein und Rind<br>mit Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten   | 34,50 € |
| (2) Krustenbraten und gespickter Rinderschmorbraten<br>mit Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten   | 34,50 € |
| (3) Spanferkel<br>Mit Dunkelbiersauce, Bayerisch Kraut, gemischtem Rohkostsalat und<br>lauwarmem Speckkartoffelsalat   | 33,50 € |
| (4) Damhirschkeule & Schweinefilet im Ganzen gebraten<br>mit Champignons, Wild- und Champignonrahmsauce, gefüllter Frucht,<br>Apfelrotkohl, bunter Gemüseauswahl, Kroketten und Salzkartoffeln | 40,50 € |
| (5) Schweineschnitzel<br>mit Champignon- und Paprikarahmsauce, Gemüseauswahl,<br>gemischtem Salat, Kroketten und Pommes Frites   | 36,50 € |
| (6) Picatta von der Pute<br>mit fruchtiger Tomatensauce, Ratatouille, gemischtem Salat und<br>Schupfnudeln   | 37,50 € |
| (7) Schweinefilet mit Kräuterkruste<br>mit Rahmsauce, frischem Pfannengemüse, Rahmwirsing,<br>Salzkartoffeln und Kroketten   | 39,50 € |
| (8) Rosa gebratene Barbarie Entenbrust<br>mit Cassisjus, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten und Kartoffelknödel  | 37,50 € |
| (9) Fischvariation von Zander und Lachsforelle<br>mit grober Senfsauce, geklärter Butter, Karotten-Lauch-Gemüse,<br>gemischtem Salat und Salzkartoffeln  | 42,50 € |



## Desserts

Eis-Heiß

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Zimtzwetschgen

Mousse au Chocolat

Zitronen-Orangen-Creme

Panna Cotta

mit Beerenspiegel