

Hotel Krone



Rielasingen

A. Gnädinger

Menüvorschläge

Die aufgeführten Menüvorschläge sind dazu bestimmt, dass Sie sich für

ein gemeinsames Menü

entscheiden.

Auf den nachfolgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen eine Auswahl von Gerichten, die Sie zu einem Ihren Vorstellungen entsprechenden Menü zusammenstellen können.

Bei anderen Menükombinationen sind wir gerne bereit, diese mit Ihnen zu besprechen.

Für Kaffeetafeln bei Hochzeiten, Geburtstagen etc. berechnen wir für Kaffee, Cappuccino, Tee, usw. und das Gedeck ohne Kuchen

pro Person 6,00 Euro.

Wir bitten Sie, den Menüvorschlag nach Durchsicht an unser Haus zurückzugeben.

Rielasingen, den 12. März 2011

*Gerne servieren wir Ihnen, zu Beginn
Ihres festlichen Anlasses, einen Aperitif
mit kalten und (oder) warmen Snacks*

	€
<i>Früchtebowle (saisonbedingt)</i>	3,70
<i>Martini rot</i> 5 cl.	3,20
<i>Martini weiß (extra dry)</i> 5 cl.	3,20
<i>Cinzano weiß</i> 5 cl.	3,20
<i>Sherry seco oder medium dry</i> 5 cl.	3,20
<i>Portwein</i> 5 cl.	3,20
<i>Campari - Soda</i> 4 cl.	4,40
<i>Campari - Orange</i> 4 cl.	4,60
<i>Cynar - Soda</i> 4 cl.	4,40
<i>Kir</i> 0,1 l.	3,60
<i>Kir - Royal</i> 0,1 l.	3,60
<i>Sekt oder Sekt - Orange</i> 0,1 l.	2,90
<i>Flasche Hausmarke Bernard-Massard Cabinet Silber extra dry, Jahrgangsekt</i>	0,75 l. 17,90
<i>Bodenseesecco Markgraf von Baden, Qualitätsperlwein b.A</i>	0,75 l. 18,00
<i>Geldermann Carte blanche-demi sec, Flaschengärung im Champagnerverfahren</i>	0,75 l. 21,80
<i>Moet & Chandon Brut impérial, Champagner</i>	0,75 l. 58,00

Kalte und warme Snacks (Preise pro Stück)

<i>Canapées</i>	1,60
<i>Butterbrezel</i>	1,50
<i>Frühlingsrollen</i>	1,00
<i>Schinken - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,00
<i>Käse - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,00
<i>Champignons - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,00
<i>Lachs - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,00
<i>Salzgebäck</i>	0,80

€

1. Menü: *Kraftbrühe mit Nudeln*
- Salatteller*
- Jägerbraten mit hausgemachten Spätzle*
- Kleiner Frischfruchtsalat mit Sahne* 19,00
2. Menü: *Kraftbrühe mit Leberspätzle*
- Salatteller*
- Jungschweinrücken
in Stockschwämmchenrahmsauce
Butternudeln, pommes-dauphines*
- Gemischtes Eis mit Sahne* 20,90
3. Menü: *Hochzeitsuppe*
- Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-Kräuterfarce,
in Burgundersauce, Gemüse garnitur,
Butternudeln, Kroketten*
- Rote Grütze mit Vanillesauce* 22,40
4. Menü: *Kraftbrühe mit Flädle*
- Salatteller*
- Kalbsbraten
mit Waldpilzen in Rahmsauce
grüne Nudeln*
- Ochsenzunge in Madeirasauce
Prinzessbohnen, pommes-croquettes*
- Vanilleeis mit Preiselbeeren, Sahne* 24,50

€

5. Menü: *Kraftbrühe mit Maultäschchen*

Salatteller

*Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten)
Gemüsegarnitur, hausgemachte Spätzle,
Kroketten, pommes-frites*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne 25,50

6. Menü: *Kraftbrühe mit Schinkenklößchen*

Salatteller

*Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet
Sc. Hollandaise, Gemüsegarnitur,
hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites*

Früchteeisbecher 29,50

7. Menü: *Kraftbrühe mit Grießklößchen*

Salatteller

*Bodenseefelchenfilet
in Rieslingsahne mit Kräutern,
gemischter wilder Reis*

*Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
feine Gemüsegarnitur, hausgemachte Spätzle,
pommes-frites*

Frischfruchtsalat mit Walnußeis, Sahne 32,40

€

8. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterknöbchen*

Blattsalate mit Räucherlachsstreifen

*Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen
glacierte Maronen, hausgemachte Spätzle,
Mandelplätzchen*

Schwarzwaldbecher

32,60

9. Menü: *Kraftbrühe „Royal“*

*Blattsalate in Joghurtrahm mit
Kiwischeiben und Walnußkernen*

*Saiblingfilet in Zitronenbutter an
Butternudeln mit Gemüsejulienne*

*Perlhuhnbrüstchen in Madeirasauce
an Broccoliroschen mit Mandeln,
Schupfnudeln*

Kleiner Dessertteller

(Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur) 33,20

10. Menü: *Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons*

Blattsalate mit Truthahnbruststreifen

*Lachsforellenfilet auf Gemüsejulienne
in Kräuter-Rieslingsahne, Butterreis*

*Kalbsrückensteak nach Art des Hauses
feine Gemüse garnitur, Kartoffelgratin*

Zitronensorbet mit trockenem Sekt

37,40

€

11. Menü: *Kraftbrühe mit Markklößchen*

Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen

*Eglifilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum,
gemischter wilder Reis*

*Kalbsfilet in Morchelrahmsauce
Gemüsegarnitur, Butternudeln*

*Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein,
Vanilleeis, Sahne*

36,60

12. Menü: *Melonenkugeln mit Portwein*

Kresserahmsuppe

*Forellenfilet in Mandelbutter
Salzkartoffeln*

*Glacierter Kalbsrücken, gefüllt mit
Morchel-Pfifferlinge-Kräuterfarce,
in Burgundersauce, Blumenkohl, Broccoli,
Butternudeln, Kartoffelplätzchen*

Mousse au chocolate mit frischen Früchten

38,80

Suppen

€

<i>Kraftbrühe mit Nudeln</i>	3,20
<i>Maultäschchensuppe</i>	3,40
<i>Brät-, Grieß- oder Speckklößchensuppe</i>	3,40
<i>Leberspätzlesuppe</i>	3,40
<i>Flädlesuppe</i>	3,40
<i>Kraftbrühe „Royal“</i>	3,50
<i>Markklößchensuppe</i>	3,50
<i>Hochzeitssuppe</i>	3,60
<i>Minestrone</i>	3,60
<i>Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons</i>	3,60
<i>Lauchcremesuppe mit Schinkenjulienne</i>	3,60
<i>Broccolirahmsuppe</i>	3,60
<i>Kresserahmsuppe</i>	3,80
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit warmer Käsestange</i>	4,50

Salate und kalte Vorspeisen

€

<i>Salatteller</i>	3,30
<i>Gemischter Salatteller</i>	3,80
<i>Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	3,40
<i>Kopfsalat in Mandelrahm mit Mandarinenpalten</i>	3,80
<i>Salat „Pompidou“</i>	4,50
<i>Blattsalate in Joghurtrahm mit Walnußkernen und Kiwi</i>	4,80
<i>„Caesar“-Salat mit Croûtons und frisch geriebenem Parmesan</i>	5,00
<i>Blattsalate mit Truthahnbruststreifen</i>	5,80
<i>Blattsalate mit Räucherlachsstreifen</i>	5,80
<i>Avocado gefüllt mit Waldorfsalat, Toast</i>	4,60
<i>Melonenkugeln mit Portwein</i>	5,80
<i>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	7,80
<i>Echter, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	7,80
<i>Melone mit rohem Schinken, Toast</i>	7,80
<i>Krabbencocktail, Butter, Toast</i>	7,80
<i>Wildpastete mit Waldorfsalat, Sc. Cumberland, Butter, Toast</i>	7,80
<i>Räucherteller von Lachs und Forelle mit Forellenkaviar garniert, Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	11,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett</i>	10,20
<i>Hors-d'oeuvre - Teller</i>	11,00

Warme Vorspeisen

€

<i>Bandnudeln an Tomatenrahm mit frischen Kräutern</i>	3,80
<i>Champignons à la crème auf Toast</i>	4,00
<i>Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräutersahne (saisonbedingt)</i>	4,60
<i>Königin-Pastetchen</i>	5,00
<i>Bodenseefelchenfilet in Kresseschaum an gemischtem wildem Reis</i>	8,50
<i>Bodenseefelchenfilet in Rieslingsahne an grünen Nudeln</i>	8,50
<i>Forellenschleifchen „Florentiner Art“ tournierte Kartoffeln</i>	8,60
<i>Saiblingfilet in Zitronenbutter an Butternudeln mit Gemüsejulienne</i>	8,90
<i>Eglifilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum gemischter wilder Reis</i>	9,60
<i>Norwegerlachs in Kräutertunke mit sautierten Austernpilzen, gemischter wilder Reis</i>	9,80

(Unsere Fischvorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgericht)

Hauptgerichte

	€
<i>Bodenseefelchenfilet in Kräuter-Rieslingsahne an gemischtem wildem Reis</i>	14,80
<i>Bodenseeeglfilet in Zitronenbutter an Bandnudeln mit Gemüsejulienne</i>	15,40
<i>Bodenseezanderfilet in der Senfkruste Gemüse garnitur, Rösti</i>	16,20
<i>Jungschweinrücken in Pilzrahmsauce breite Nudeln, Kroketten</i>	10,80
<i>Sauerbraten in Rosinensauce Butternudeln, Kartoffelklöße mit Bröseln</i>	12,20
<i>Rindsroulade „bürgerlich“ hausgemachte Spätzle, Kartoffelpüree</i>	12,20
<i>Puten-Rahmgeschnetzertes „Züricher Art“ hausgemachte Spätzle, Rösti</i>	13,40
<i>„Kronen“-Schnitzel Erbsen, Karotten, Speckbohne, pommes-frites</i>	13,00
<i>Poullardenbrüstchen in Madeirasauce Broccoliröschen mit Mandeln, Schupfnudeln, Kroketten</i>	13,80
<i>Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten) Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites</i>	14,00
<i>Schweinerücken, gefüllt mit Backpflaumen, Semmelknödel, Schupfnudeln</i>	13,50
<i>Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-Kräuterfarce, in Burgundersauce, Gemüse garnitur, Butternudeln, Kroketten</i>	14,80

	€
<i>Schweinefilet in Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, pommes-frites</i>	16,20
<i>Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet Sc. Hollandaise, Gemüse garnitur, großes Kartoffelkarussell</i>	18,20
<i>Lammkeule in Rosmarinjus Prinzessbohnen, Kartoffel-Lauchgratin</i>	15,50
<i>In Kräuter mariniertes Lammfilet Blattspinat, Grilltomate, Rösti</i>	15,80
<i>Kalbshaxe Gemüseplatte, hausgemachte Spätzle, pommes-frites</i>	16,00
<i>Kalbsteak „ au four“ mit feinem Ragout-fin überbacken Sc. Hollandaise, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Macaire-Kartoffeln</i>	18,40
<i>Kalbsteak in Morchelrahm Gemüse garnitur, Butternudeln</i>	18,40
<i>Glacierter Kalbsrücken, gefüllt mit Morchel-Pfifferlinge-Kräuterfarce, in Burgundersauce, Blumenkohl, Broccoli, Butternudeln, Kartoffelplätzchen</i>	18,40
<i>Kalbsmedaillon „Wellington“ Sc. Hollandaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin</i>	20,80
<i>Ganzes Kalbsfilet, mit feiner Pilzduxelles, im Blätterteig, Sc. Bearnaise, Prinzessbohnen, Blumenkohlröschen, Herzogin-Kartoffeln <i>bis max. 20 Personen</i></i>	22,80
<i>Rinderfilet „Wellington“ Sc. Bearnaise, Gemüseplatte, Kartoffelgratin <i>bis max. 20 Personen</i></i>	22,80

	€
<i>Gänsebrust in Orangensauce Apfelrotkraut, Semmelknödel</i>	17,90
<i>Barberie-Entenbrüstchen in Cassissauce Broccoli, Apfelrösti, pommes-dauphines</i>	19,50
<i>Rehgoulasch mit Champignons, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	13,80
<i>Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen glacierte Maronen, hausgemachte Spätzle, Mandelplätzchen</i>	18,80
<i>Wildhasenrückenfilet in Hagebuttenschaum Schmorapfel mit Maronenmus, Semmelknödel Macaire-Kartoffeln</i>	19,80
<i>Hirschrückenfilet „Baden-Baden“ Preiselbeeren, Rotkraut, hausgemachte Spätzle, pommes-williams</i>	21,20

€

*Rahmgoulasch
Teigwaren* 7,60

*Jägerbraten
hausgemachte Spätzle* 9,00

*Gegrillte Schweinehaxe
Salatteller, Brot* 9,50

*Schinken im Brotteig
Kartoffel- und grüner Salat* 9,60

*Bauernschinken
Kartoffel- und grüner Salat, Brot* 8,60

*Schnitzel paniert
pommes-frites -oder- Kartoffel- und grüner Salat, Brot* 8,50

Kalte Speisen

*Aufschnitt mit Käse
Butter, Brot* 8,50

*Gemischte Schinkenplatte
Butter, Brot* 8,50

*Gemischte Bratenplatte
Sc. Remoulade, Aufschnitt, Käse, Salatplatte, Butter, Brot* 9,80

Desserts

	€
<i>Schokoladen-, Haselnuss- oder Caramelcrème mit Sahne</i>	3,00
<i>Vanillecrème mit Rumrosinen</i>	3,10
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,80
<i>Frischfruchtsalat (klein) mit Sahne</i>	3,50
<i>Vanilleeis mit Preiselbeeren und Sahne</i>	3,80
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	4,00
<i>Apfelküchle mit Vanillesauce</i>	4,20
<i>Zitronensorbet mit Wodka oder mit trockenem Sekt</i>	4,80
<i>Schwarzwaldbecher</i>	4,90
<i>Früchteeisbecher</i>	4,90
<i>Coupe „Dänemark“</i>	4,90
<i>Birne „Helene“</i>	4,90
<i>Pfirsich „Melba“</i>	4,90
<i>Frischfruchtsalat mit Walnusseis</i>	4,90
<i>Heisse Zimtzwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,90
<i>Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,10
<i>Frischfruchtsalat mit Maraschino</i>	5,20
<i>Kleiner Dessertteller (Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur, Sahne)</i>	5,80
<i>Mousse au chocolate mit frischen Früchten und Sahne</i>	6,60
<i>Verschiedene Sorbet mit frischen Früchten</i>	6,60
<i>Hausgemachtes Krokantparfait mit frischen Früchten und Sahne</i>	7,00
<i>Dessert-Variation</i>	7,20
<i>Käseauswahl vom Brett, garniert pro Person</i>	5,40
<i>Käsewürfel (200 gr.)</i>	5,40

Kleines kaltes Buffet

€

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Hähnchenschlegel
Gefüllte Eier
Kalter Braten
Medaillons
Rohschneiderbrett
Melone mit Rohschinken
Ochsenszunge
Wildpastete*

verschiedene Salate:

*Blattsalate
Karottensalat
Tomatensalat
Kartoffelsalat
Waldorfsalat
Geflügelsalat*

*verschiedene Brote
und Brötchen*

*verschiedene Käse
vom Brett*

Preis

ca. 23,90

Kleines kalt-warmes Buffet

Salate:

*Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Kartoffelsalat
Waldorfsalat
Geflügelsalat*

*verschiedene Brote
und Brötchen*

Kalt:

*Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Krabbencocktail
Hähnchenschlegel
Gefüllte Eier
Melone mit Rohschinken
Rohschneiderbrett
Medaillons
Wildpastete*

Warm:

*Schweinehals
Schinken im Brotteig
Haxe*

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin

Dessert:

*Gemischtes Eis
Fruchtsalat und Fruchtsauce*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

Preis

ca. 28,90

Großes kalt-warmes Buffet

(ab 40 Personen)

€

Salate:

*Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Kartoffelsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Waldorfsalat
Geflügelsalat*

*verschiedene Brote
und Brötchen*

Warm:

*Kalbsmedaillons
Kalbshaxe
Schweinehals
Ochsenszunge*

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

*Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Lachsmedaillons
Felchenkaviar
Krabbencocktail
Hähnchenschlegel
Gefüllte Eier
Melone mit Rohschinken
Rohschneiderbrett
verschiedene Terrinen
Roastbeef
Medaillons
Entenbrüstchen
Rehrücken
Wildpastete*

Dessert:

*Gemischtes Eis
Fruchtsalat
Frische Früchte
Vanille- und Fruchtsauce
Mousse au chocolate*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

Preis

ca. 34,90

Frühstücksvorschlag Preis pro Person: 7,50 Euro

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, O-Saft, Multivitaminsaft,
Mineralwasser, Stilles Wasser,
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...
Honig, Marmelade, Diätmarmelade
Nutella, Butter, Becel
Obst- und Gemüsekorb*

*Brot und Brötchen,
Zopf*

Kalt:

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käseecken, ger.Truthahnbrust, gek.
Schinken, Schwarz. Schinken,
Lyoner, Salami, Port.Leberwurst*

Warm:

*Rührei
Gekochte Eier*

Brunchvorschlag Preis pro Person: 11,90 Euro

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, O-Saft, Grapefruitsaft,
Mineralwasser
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...
Honig, Marmelade, Diätmarmelade
Nutella, Butter, Becel
Obstkorb*

*Brot und Brötchen
Croissants*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käsecken, ger.Truthahnbrust, gek.
Schinken, Schwarz. Schinken,
Lyoner, Salamí, Port.Leberwurst*

Kalt:

*Echter, geräucherter Lachs
Sahnemeerrettich
Melone mit Rohschinken
Tomate-Mozzarella-Salat*

Warm:

*Nürnberger Rostbratwürstle
Rührei mit Speck
Gekochte Eier*

*Verschiedene Käse mit
Trauben vom Brett*

Brunchvorschlag Preis pro Person: 13,90 Euro

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Obstkorb, Tomaten
ger. Truthahnbrust, Salamí,
gek. Schinken, Schwarzwälder
Schinken, Port. Leberwurst, Lyoner,
Käsecken, Streichkäse,
Edamer, Emmentaler
Butter, Becel,
Honig, Marmelade, Nutella*

*Croissants, Brot und Brötchen,
Zopf*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

*Sekt
Milch, O-Saft, Apfelsaft,
Mineralwasser(auf Tische)
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...*

Salate:

Geflügelsalat

*Tomaten-Mozzarella-Salat
Waldorfsalat*

Warm:

*Nürnberger Rostbratwürstle,
kl. Wienerle,
Rührei mit Speck,
Gekochte Eier*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Melone mit Rohschinken*

Brunchvorschlag Preis pro Person: 16,90 Euro

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, O-Saft, Apfelsaft, Sekt,
Mineralwasser(auf Tische)
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...
Honig, Marmelade, Nutella
Butter, Becel*

*Croissants, Brot und Brötchen
Obstkorb, Zopf
Rührei mit Speck
Nürnberger Rostbratwürstle,
kl. Wienerle
Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käsecken, ger. Truthahnbrust, gek.
Schinken, Streichkäse,
Schwarzwälder Schinken
Port. Leberwurst, Lyoner, Salami*

Salate:

*Geflügelsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Waldorfsalat*

Warm:

*Kartoffelgratin
Pommes mit Ketchup*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Roastbeef
Gekochte Eier
Melone mit Rohschinken*

Dessert:

Mousse au chocolate

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett
Zopf*

Brunchvorschlag Preis pro Person: 24,90 Euro

Frühstück:

Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, O-Saft, Apfelsaft, Sekt,
Mineralwasser
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...
Honig, Marmelade, Nutella
Butter, Becel

Croissants, Brot und Brötchen
Obstkorb, Zopf
Rührei mit Speck
Nürnberger Rostbratwürstle
kl. Wienerle
Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käsecken, ger. Truthahnbrust, gek.
Schinken, Streichkäse,
Schwarzwälder Schinken
Port. Leberwurst, Lyoner, Salami

Salate:

Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Geflügelsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Waldorfsalat

Warm:

Schweinehals, Truthahnbrust
gefüllte Hähnchenbrust
Rahmgeschnetzeltes
Bodenseefelchenfilet in
Kräuterrieslingsahne
verschiedene Saucen
Gemüse der Saison

Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Butterreis
Pommes mit Ketchup

Kalt:

Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Roastbeef
Gefüllte Eier
Melone mit Rohschinken
Geflügel, Gemüseterrinen

Dessert:

Gemischtes Eis
Fruchtsalat
Mousse au chocolate
Vanille-, Schoko- und Fruchtsauce
verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett
Zopf