

Vorspeisen

- Brotkorb mit gemischten Graubrot und verschiedenen Brötchen, Butter
- saisonale Blattsalate mit Gemüse der Saison und Dressing
- große Käseplatte aus fernen und nahen Ländern ausgarniert mit frischem Obst
- geräucherte Fischauswahl von Lachs, Forelle und Makrele an Dill und Zitrone
- mit Seehasenrogen gefüllte Eier
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico Glace und frischem Basilikum
- Scheiben vom hausgebeizten Lachs an Meerrettichcreme
- Variation vom geräucherten Wildschinken und Wildsalami an Waldorfsalat
- marinierte Champignonköpfe mit Tomate und Zwiebel
- Cocktailauswahl vom Geflügel, Käse und Fisch
- gebackene Champignonköpfe auf Blattsalat mit Knoblauchsauce
- Rosa gebratene Roastbeef Röllchen mit Tomaten-Chili und Meerrettichfüllung
- Variation von hausgemachten, gegrillten und marinierten Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel, Tomate, Champignons)
- Terrine von Forelle und Lachs im Spinatmantel an geschäumten Meerrettich und Dill
- Terrine von Geflügelleber, Wild, Schwein, ... an Feldsalat
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Feldsalatbukett und Meerrettich
- Feldsalat mit Himbeerdressing und gehobeltem Parmesan
- Tafelspitzsülzchen
- frische Salatherzen mit marinierten Shrimps, dazu ein leichtes Pfefferminzdressing



Suppen

- cremige Pastinakensuppe mit Streifen von Karotte und gekochtem Schinken
- Süppchen von Geflügel und Kokosnussmilch abgerundet mit Zitronengras und frischem Chili
- Festtagssuppe Gondelfahrt mit Einlage von Gemüse, Eierstich und Fleisch
- Cremesüppchen vom Radieschen mit Gemüsestroh
- Essenz vom heimischen Wild mit Backerbsen
- Süppchen von Kokos und Mais mit Würfeln vom gebratenen Hähnchen
- Schaumsüppchen von Apfel und Schinken
- Geflügelkraftbrühe mit Kräutereierkuchen und Wurzelgemüse
- klare Tomatenessenz
- Zwiebelsuppe mit Knoblauchcroutons
- sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener
- Süppchen von Orangen und Fenchel
- Champignoncremesuppe
- Hackfleisch-Lauch-Käsesuppe



Hauptgang

- gebratene Putenoberkeule in Rotwein-Balsamico-Sauce, Rotwein-Schokoladensauce oder Champignonrahm
 - Putenmedaillons in Ei-Kräuterhülle
 - Entenkeule
 - Kaninchenkeule in Thymian-Senfsauce
 - Maispouardenbrust gebraten, in feuriger Frischkäse-Paprika-Sauce
 - in Honig glacierte Maispouarde auf Rahmlauch
 - Hähnchenbrust mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt, in Paprikarahm
 - Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse, Tomate und Basilikum in Curry-Meerrettich Sauce
 - feurig marinierte Hähnchenbrust
 - Maispouardenbrust gefüllt mit Waldpilze
 - geschmorte Kalbskeule in Thymian-Senfsauce
 - feinsten Kalbsbraten vom Nüsschen in Pilzrahmsauce
 - geschmorte Kalbschulter in Bordeaux-Sauce (Rotwein, Speck, Zwiebel, Champignons)
 - Schweinefiletbraten in Waldpilz- oder Champignonsauce, Bordeaux-Sauce
 - Schweinefiletmedaillons in Ei-Käsehülle
 - Schweinekrustenbraten gespickt mit Knoblauch
 - Kasselerkammbraten
 - Spanferkelbraten in Biersauce
 - gepökelte Schweinezunge
 - gedünstetes Ochsenfleisch mit gekräutertem Tomatenpesto
 - falsches Filet in Rotwein-Balsamico-Sauce, Pilzsauce, etc.
 - Rinderfiletbraten oder kurzgebraten
 - gepökelte Rinderzunge
 - Tafelspitz
-
- Braten vom:
 - Damhirsch / Hirsch
 - Wildschwein
 - Reh
 - Hase
 - Lammhaxe
 - Lammbraten (Keule)



Fisch

- Rotbarschfilet gedünstet in Orangen-Ingwer-Sauce
- Red Snapper in Apfel-Calvados-Sauce
- pochierter Lachs in Orangen-Estragon-Sauce
- gebratener Wolfsbarsch in Zitronengras-Buttersauce
- Filet vom Kapp Seehecht
- Welsfilet, Schellfischfilet gedünstet in Zitronen-Thymiansauce

Sättigungsbeilagen

- Salzkartoffeln / Petersilienkartoffeln
- Schwenkkartoffeln
- Risoleekartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelecken
- kleine Kartoffelklöße, Semmelknödel
- Kartoffelpüree
- Röstitaler
- gekräuterter Reis
- Spätzle, Nudeln



Gemüsebeilagen

- Gemüsevariation (Erbsen, Möhren, Brechbohnen, Rosenkohl, Blumenkohl)
- Rotkraut, Sauerkraut
- Brokkoli
- Spinat
- Champignons, Waldpilze, Austernpilze
- Bayrisch Kraut
- Schmorkraut
- Mais



Desserts

- hausgemachtes Tiramisu
- Omlette Surprise
- gebackenes Vanilleeis
- Eisroulade
- Eisbombe
- Orangen-Melonensalat
- Obstsalat
- Obstplatte, filetiert
- gebackene Ananas
- Quarkkeulchen
- Mousse Kreation von heller und dunkler Schokolade oder Früchten
- Obstparfait an Orangen-Minzsauce und Schlagrahm
- Grießflammerie
- Creme Brulee
- Apfelkrapfen mit Vanillesauce
- Beerengrütze

