

# Der Klassiker – passt immer!

Medaillons vom Schweinefilet  
gegrilltes Schweinelendchen in herzhaftem Rahm mit Waldpilzen

Mini-Rouladen vom Roastbeef  
hauchdünn geschnitten und nach alter Tradition lecker gefüllt  
dazu: die gute Rouladensoße vom Rind

Hähnchenknusperschnitzel aus der Pfanne  
mit Honig und zerstoßenen Mandeln paniert und knusprig gebraten  
extra dazu: Hawaiiрахm mit Curry und Ananas

Kartoffelgratin – saftig gebacken

## 2. Beilage nach Wahl:

Spätzle, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln oder Rosmarinkartoffelspalten, ...

gemischte Gemüseplatte

Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise, Erbsen und Möhren,  
Prinzessböhnchen und geschmorte Champignons

## Darf's etwas mehr sein ???

frische Rohkostsalatauswahl  
mit zweierlei Salatsoßen

Strauchtomaten, Blattsalate,  
Gurken, Paprika, Mais, Möhren....

alles extra – dazu: Joghurt-  
und Kräuterdressing

ab 40 Personen für nur: 1,20 € / Pers.



## PREISE

ab 40 Personen für nur: 22,50 € / Pers.

ab 20 Personen für nur: 23,90 € / Pers.

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten

## Darf's eine leckere Vorspeise sein ???

hausgemachte Rinderbouillon mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

ab 40 Personen, inkl. Geschirr für nur: 3,90 € / Pers.

## Dessert-Vorschlag

Schwarzwälder Crème mit süßen, schwarzen Kirschen und Borkenschokolade  
klassische Mousse von dunkler Schokolade an Vanillesoße

ab 40 Personen für nur: 3,90 € / Pers.