

# 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

Kartoffelgratin - saftig gebacken

2. Beilage nach Wahl:

Spätzle, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln, Rosmarin-Minis, Kroketten, ...

gemischte Gemüseplatte

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

Darf's etwas mehr sein ???

eine dritte Fleischsorte:

- Hähnchenknusperschnitzel aus der Pfanne  
mit Honig und zerstoßenen Mandeln  
paniert und knusprig gebraten  
extra dazu: Curry-Ananas-Rahm  
für nur zusätzlich: 1,90 € / Pers.
- gegrilltes Lachsfilet  
auf Blattspinat an Zitronenbutter  
für nur zusätzlich: 2,90 € / Pers.

frische Rohkostsalatauswahl

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

alles extra - dazu: Joghurt- und Kräuterdressing

für nur zusätzlich: 1,60 € / Pers.

Darf's eine leckere Vorspeise sein ???

hausgemachte Rinderbouillon mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

ab 40 Personen, inkl. Geschirr - für nur: 4,50 € / Pers.

Dessert-Vorschlag

Schwarzwälder Crème mit süßen, schwarzen Kirschen und Borkenschokolade

klassische Mousse von dunkler Schokolade an Vanillesoße

ab 40 Personen in kleinen Gläschen - für nur: 4,50 € / Pers.



## PREISE

ab 40 Personen für nur: 24,90 € / Pers.

ab 20 Personen für nur: 26,90 € / Pers.

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten

