

Suppen

Festtagssuppe

mit verschiedene selbstgemachten Klößchen und Eierstich

Gulaschsuppe nach Art des Hauses

Spargelcremesuppe

Warme Fleischspezialitäten

Vom Schwein

Schweinerücken mit verschiedenen Füllungen

z.B. mit Pilzen, Paprika, Käse, Grünkern oder Zwiebeln

Schweinehals gegrillt mit Soße

Schweinegeschnetzeltes

in Rahmsoße mit Pilzen verfeinert

Schweinegeschnetzeltes „ Mexico ``

in kräftiger Soße mit roten Bohnen und Mais

Schweinefilet gefüllt

Jägerart oder mit Mett in Rahmsoße

Schweinemedallions

mit Pilz- oder Pfeffersoße

Cordon Bleu paniert

gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken

Schaschliktopf

Schweinefleisch in feuriger Soße mit Rauchfleisch und Paprika

Überraschungstaschen

Schweinerückensteak pikant gefüllt

Schnitzel paniert

Krustenbraten mit Schwarte oder gegrillte Haxen

Gyros

mit selbstgemachtem Zaziki

Vom Rind

Gemischter Braten Rind und Schwein mit Soße

Burgunderbraten

Rinderbraten in feiner Rotweinsoße

Rinderhals gegrillt

mit Zwiebelsoße

Von der Pute

Putenschnitzel

natur oder paniert

Putengeschnetzeltes

in Rahmsoße mit Pilzen

Putenbraten

gefüllt oder naturgegrillt

Vom Fisch

Lachsnudelgratin

Als Beilagen empfehlen wir:

Gemüseplatten mit Gemüse ihrer Wahl

Spätzle

Semmelknödel

Röstis

Kartoffelspalten

Nudeln

Kroketten

Reis

Kaltes Buffet

Aufschnittplatten

Schinkenplatten

verschiedene rohe und gekochte Schinkenspezialitäten

Käseplatten

verschiedene Schnittkäse und Weichkäse

Fischplatten

Lachs, Forelle, verschiedene Räucherfische (dazu reichen wir Sahnemeerrettich)