

Cateringangebot

Vorspeisen und Salate:

- Rohkost und Blattsalate € 4,00 p.P
- Roastbeefröllchen
- Anti Pasti
- Tomate Mozzarella
- Fischplatte –geräuchert, Mousse und gebeizt für 3 Komponenten
- Maultaschensalat berechnen wir
- Melone mit Schwarzwälder Schinken € 6,00 p. P.
- Austernpilzsalat mit Kichererbsen
- Frischekäseterrine mit Tomatenhaube
- Fenchel-Orangensalat mit pikantem Dressing

Suppen:

- Rinderkraftbrühe mit Grießnocken € 3,50 p. P.
- Rieslingschaumsuppe € 4,00 p. P.
- Kartoffelcremesuppe € 4,00 p. P.
- Gazpacho € 4,00 p. P.

Hauptgerichte:

- Kalbsgeschnetzeltes in € 9,50
- Champignonrahmsoße € 8,50
- Gefüllte Poulardenbrust € 9,00
- Schweinemedallions € 8,50
- Geschmorte Schweinebäckle € 8,50
- Gemischter Braten von Kalb und Schwein € 7,00
- Maultaschen € 7,00
- Schnitzelchen vom Schwein € 7,50
- Wirsingrouladen vegetarisch gefüllt € 6,50
- Ricotta-Spinat Tortellini mit Kirschtomaten
 und Pesto € 9,50
- Forellenfilet mit Mandelbutter

Beilagen:

- Kartoffelsalat
 - Spätzle
 - Kartoffelgratin
 - Nudeln
 - Salzkartoffeln
 - bunte Gemüseauswahl
- für 2 Beilagen
berechnen wir
€ 4,00 p. P.

€ 3,50

Dessert:

- Schokoladenmousse
 - Fruchtspieße
 - Panna Cotta mit Fruchtmark
 - Ofenschlupfer mit Vanillesoße
 - Beerengrütze
- (das Dessert wird in Gläschen serviert)
- Käseauswahl dazu Baguette
- je Glas € 2,50

ab € 4,50

Für die Zufuhr berechnen wir 50,00 €

Für Teller und Besteck 2,50 € pro Gedeck