

VORSUPPE

GENIEßEN SIE UNSERE PILZCREMESUPPE (G), DIE MIT FRISCHEM THYMIAN UND PETERSILIE VERFEINERT IST UND DURCH IHRE AROMATISCHE KRÄUTERNOTE ÜBERZEUGT

KNUSPRIGE SCHINKENWÜRFEL (1, 3) STEHEN ALS ZUGABE BEREIT

HAUPTGÄNGE

KICHERERBSEN-CURRY MIT ZARTEM JUNGEM GEMÜSE, VERFEINERT MIT CREMIGER KOKOSMILCH 

RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF“ -
ZARTES GESCHNETZELTES VOM RIND IN EINER AROMATISCHEN SAUCE AUS CHAMPIGNONS UND WÜRZIGEN GEWÜRZGURKEN (G)

ZARTE PUTENMEDAILLONS IN EINER CREMIGEN TOMATEN-MASCARPONE-SAUCE (G)

BEILAGEN

GEMÜSEVARIATION AUS JUNGEN MÖHREN, BOHNEN, BLUMENKOHLRÖSCHEN SOWIE ERBSEN SCHONEND GEDÜNSTET UND MIT FEINER BUTTERNOTE VERFEINERT

CREMIGER KARTOFFELGRATIN MIT FRISCHER SAHNE UND WÜRZIGEM KÄSE (C, G)

GEMÜSEREIS MIT KNACKIGEM BROKKOLI, KAROTTEN UND ERBSEN

KLEINE SNACKS

ZARTROSA GEBRATENES ROASTBEEF, DÜNN AUFGESCHNITTEN UND ANSPRECHEND ANGERICHTET, DAZU EINE CREMIGE, HAUSGEMACHTE REMOULADENSAUCE (C, G)

DUETT VON ROTE BEETE, MILDEM FETA (G) UND KNACKIGEN WALNÜSSEN - LIEBEVOLL GESCHICHTET UND DEKORATIV SERVIERT

RUSTIKALE BAGUETTE-VARIATION AUS DEM HAUSE „BEIMS“ (A1, A2)

SALATE

SALATBAR: GEMISCHTER SALAT VON TOMATEN, KNACKIGEN GURKEN UND BUNTER PAPRIKA TREFFEN AUF SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE BLATTSALATE. ZWEI HAUSGEMACHTE DRESSINGS UND VERSCHIEDENE TOPPINGS SORGEN FÜR INDIVIDUELLE ABWECHSLUNG.

DESSERTS

FEINE AUSWAHL AN FEINEN SCHOKOLADEN-MOUSSES (G), LIEBEVOLL MIT FRISCHEN BEEREN UND EDELEM DEKOR GARNIERT

SCHOKOLADENBRUNNEN (F) MIT OBST ZUM SELBST SCHOKOLIEREN

KUCHEN

DONAUWELLE (A1, C, G)

BUTTERSTREUSELKUCHEN (A1, C, G)

HALBZEITPAUSE

HERZHAFTER BAUERNTOPF MIT MILDEM SAUERKRAUT, WÜRZIGEN KARTOFFELWÜRFELN UND ZARTEM SCHWEINEFLEISCH, DESSEN ZARTER DUFT SCHON BEIM SERVIEREN LUST AUF MEHR MACHT

DAS OFENFRISCHE, KNUSPRIGE BAGUETTE (A1, A2) RUNDET DAS GERICHT PERFEKT AB UND SORGT FÜR EIN AUSGEWOGENES GESCHMACKSERLEBNIS.

SALATBAR: GEMISCHTER SALAT VON TOMATEN, KNACKIGEN GURKEN UND BUNTER PAPRIKA TREFFEN AUF SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE BLATTSALATE. ZWEI HAUSGEMACHTE DRESSINGS UND VERSCHIEDENE TOPPINGS SORGEN FÜR INDIVIDUELLE ABWECHSLUNG.

ZARTROSA GEBRATENES ROASTBEEF, DÜNN AUFGESCHNITTEN UND ANSPRECHEND ANGERICHTET, DAZU EINE CREMIGE, HAUSGEMACHTE REMOULADENSAUCE

DUETT VON ROTE BEETE, MILDEM FETA UND KNACKIGEN WALNÜSSEN - LIEBEVOLL GESCHICHTET UND DEKORATIV SERVIERT

FEINE AUSWAHL AN FEINEN SCHOKOLADEN-MOUSSES, LIEBEVOLL MIT FRISCHEN BEEREN UND EDELEM DEKOR GARNIERT

SCHOKOLADENBRUNNEN MIT OBST ZUM SELBST SCHOKOLIEREN

DONAUWELLE

BUTTERSTREUSELKUCHEN

NACH DEM SPIEL

HERZHAFTER BAUERNTOPF MIT MILDEM SAUERKRAUT, WÜRZIGEN KARTOFFELWÜRFELN UND ZARTEM SCHWEINEFLEISCH, DESSEN ZARTER DUFT SCHON BEIM SERVIEREN LUST AUF MEHR MACHT

DAS OFENFRISCHE, KNUSPRIGE BAGUETTE RUNDET DAS GERICHT PERFEKT AB UND SORGT FÜR EIN AUSGEWOGENES GESCHMACKSERLEBNIS.

CURRYWURSTPFANNE - DIESES GERICHT KOMBINIERT GEBRATENE WURST MIT EINER WÜRZIGEN CURRYSAUCE (1, 3, 5, 6)
SERVIERT MIT BAUERNBRÖTCHEN (A1, A2)

SCHOKOLADENBRUNNEN MIT OBST ZUM SELBST SCHOKOLIEREN