



Menüvorschläge

Vorspeisen

Königspastete

gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Champignons und Spargel in Rahm

Räucherlachs / Gravedlachs

mit Senf-Dill-Sauce, Kartoffelrösti und Salatgarnitur

Geräuchertes Filet von der Warnauforelle aus Jarlingen

mit Gurken-Schmand-Salat und Buttertoast

Suppen

Dreikroner Hochzeitssuppe

Tomaten-Orangen-Crèmesuppe

mit Sahnehaube

Kartoffelsuppe

Waldpilzcreme

mit Buttercroutons

Rotes Paprika-Ingwer-Süppchen

mit gebratenen Putenbruststreifen



Hauptgänge

Die Preise gelten für ein Menü pro Person
(Suppe, Hauptgang und Dessert)

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| (1) Dreierlei aus dem Ofen von Schwein und Rind
mit Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten | 29,50 € |
| (2) Krustenbraten und gespickter Rinderschmorbraten
mit Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten | 29,50 € |
| (3) Spanferkel
Mit Dunkelbiersauce, Bayerisch Kraut, gemischtem Rohkostsalat und
lauwarmem Speckkartoffelsalat | 29,50 € |
| (4) Damhirschkeule & Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Champignons, Wild- und Champignonrahmsauce, gefüllter Frucht,
Apfelrotkohl, bunter Gemüseauswahl, Kroketten und Salzkartoffeln | 36,50 € |
| (5) Schweineschnitzel
mit Champignon- und Paprikarahmsauce, Gemüseauswahl,
gemischtem Salat, Kroketten und Pommes Frites | 32,50 € |
| (6) Picatta von der Pute
mit fruchtiger Tomatensauce, Ratatouille, gemischtem Salat und
Schupfnudeln | 33,50 € |
| (7) Schweinefilet mit Kräuterkruste
mit Rahmsauce, frischem Pfannngengemüse, Rahmwirsing,
Salzkartoffeln und Kroketten | 35,50 € |
| (8) Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Cassisjus, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten und Kartoffelknödel | 33,50 € |
| (9) Fischvariation von Zander und Lachsforelle
mit grober Senfsauce, geklärter Butter, Karotten-Lauch-Gemüse,
gemischtem Salat und Salzkartoffeln | 38,50 € |



Desserts

Eis-Heiß

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Zimtzwetschgen

Mousse au Chocolat

Zitronen-Orangen-Creme

Panna Cotta

mit Beerenspiegel