



Menu 1

*Backschinken
Zwiebelbraten*

*Kartoffelpüree
Bratkartoffeln
Kroketten*

*Sauerkraut
Speckbohnen*

*Krautsalat
Gemischter Salat*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*13,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menu 1

*Backschinken
Zwiebelbraten*

*Kartoffelpüree
Bratkartoffeln
Kroketten*

*Sauerkraut
Speckbohnen*

*Krautsalat
Gemischter Salat*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*13,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 2

*Pfefferrahmbraten
Geschnetzeltes nach Gyros Art*

*Nudeln
Kartoffelgratin*

*Blumenkohl
Erbsen und Möhren
Speckbohnen*

*Gemischter Salat
Porree- Salat*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*13,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 3

*Rinderbraten mit Pilzen
Hähnchen in Curry- oder Rahmsauce*

*Kartoffelgratin
Bratkartoffeln*

*Broccoli
Spargel
Erbsen und Möhren*

*Gemischter Salat
Braune Bohnen
Mais- Salat*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*14,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 4

*Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Hähnchenfilet in Curryrahmsauce*

*Kartoffelgratin
Rösties / Kroketten*

*Speckbohnen
Blumenkohl
Erbsen und Möhren*

*Gemischter Salat
Mit Kidneybohnen und Mais*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*14,50 Euro pro Person
Ab 10 Personene!*



Menue 5

*Gulasch herzhaft im Geschmack
Hähnchenschnitzel paniert oder unpaniert,
Mit Obst und Sauce Bernaise überbacken*

*Nudeln
Kartoffeln
Rösties*

*Rotkohl
Broccoli
Rosenkohl*

*Gemischter Salat
Mit Mais und Kidneybohnen*

*13,50 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 6

*Halbe, geschmorte Haxen
Backschinken nach Art des Hauses*

*Kartoffelpüree
Knödel*

*Sauerkraut
Rotkohl*

*Gemischter Salat
Rohkost*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*13,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 7

*Mit Mett gefüllter Braten in Rahmsauce
Hähnchengeschnetzeltes mit Obst- Currysauce*

*Kartoffelgratin
Bratkartoffeln*

*Speckbohnen
Broccoli
Rosenkohl*

Gemischter Salat

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*13,50 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Meneu 8

*Gegrüllte Paprika mit Parmaschinken
Bruschetta, geröstetes Landbrot mit Tomatensauce*

*Rinderschmorbraten mit Sauce Milanese
Tortellini mit Käse-, Fleisch- oder Tomatensauce*

*Ratatulli (italienisches Gemüse)
Erbsen mit Schinken
Überbackene Kartoffeln*

Tiramisu

*15,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 9

*Gefüllte Butterchampignons mit Mozzarella überbacken
Kleine, gefüllte Tomaten
Gefüllte Zucchini*

*Hähnchenröllchen mit Salbei und Parmaschinken
Fischfilet mit Weißweinsauce oder nach
Napolitaner Art mit Mozzarella überbacken*

*Ratatulli (italienisches Gemüse)
Erbsen mit Schinken*

*Überbackene Kartoffeln
Penne al arabiata (Nudeln mit Tomaten- Chili- Sauce)*

Tiramisu

*16,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 10

*Schnitzelbuffet mit Beilagen und Dessert
So viel Sie mögen!*

Pommes

Kroketten

Jägersauce

Zigeunersauce

Salate

Verschiedene Pudding – Sorten

*11,50 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 2

*Pfefferrahmbraten
Geschnetzeltes nach Gyros Art*

*Nudeln
Kartoffelgratin*

*Blumenkohl
Erbsen und Möhren
Speckbohnen*

*Gemischter Salat
Porree- Salat*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*13,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 3

*Rinderbraten mit Pilzen
Hähnchen in Curry- oder Rahmsauce*

*Kartoffelgratin
Bratkartoffeln*

*Broccoli
Spargel
Erbsen und Möhren*

*Gemischter Salat
Braune Bohnen
Mais- Salat*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*14,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 4

*Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Hähnchenfilet in Curryrahmsauce*

*Kartoffelgratin
Rösties / Kroketten*

*Speckbohnen
Blumenkohl
Erbsen und Möhren*

*Gemischter Salat
Mit Kidneybohnen und Mais*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*14,50 Euro pro Person
Ab 10 Personene!*



Menue 5

*Gulasch herzhaft im Geschmack
Hähnchenschnitzel paniert oder unpaniert,
Mit Obst und Sauce Bernaise überbacken*

*Nudeln
Kartoffeln
Rösties*

*Rotkohl
Broccoli
Rosenkohl*

*Gemischter Salat
Mit Mais und Kidneybohnen*

*13,50 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 6

*Halbe, geschmorte Haxen
Backschinken nach Art des Hauses*

*Kartoffelpüree
Knödel*

*Sauerkraut
Rotkohl*

*Gemischter Salat
Rohkost*

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*13,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 7

*Mit Mett gefüllter Braten in Rahmsauce
Hähnchengeschnetzeltes mit Obst- Currysauce*

*Kartoffelgratin
Bratkartoffeln*

*Speckbohnen
Broccoli
Rosenkohl*

Gemischter Salat

*Herrencreme
Vanillecreme mit roter Grütze*

*13,50 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Meneu 8

*Gegrüllte Paprika mit Parmaschinken
Bruschetta, geröstetes Landbrot mit Tomatensauce*

*Rinderschmorbraten mit Sauce Milanese
Tortellini mit Käse-, Fleisch- oder Tomatensauce*

*Ratatulli (italienisches Gemüse)
Erbsen mit Schinken
Überbackene Kartoffeln*

Tiramisu

*15,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 9

*Gefüllte Butterchampignons mit Mozzarella überbacken
Kleine, gefüllte Tomaten
Gefüllte Zucchini*

*Hähnchenröllchen mit Salbei und Parmaschinken
Fischfilet mit Weißweinsauce oder nach
Napolitaner Art mit Mozzarella überbacken*

*Ratatulli (italienisches Gemüse)
Erbsen mit Schinken*

*Überbackene Kartoffeln
Penne al arabiata (Nudeln mit Tomaten- Chili- Sauce)*

Tiramisu

*16,00 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*



Menue 10

*Schnitzelbuffet mit Beilagen und Dessert
So viel Sie mögen!*

*Pommes
Kroketten*

*Jägersauce
Zigeunersauce*

Salate

Verschiedene Pudding – Sorten

*11,50 Euro pro Person
Ab 10 Personen!*