

Menü - Baukasten

Ab 10 Personen und ab mindestens 3-Gänge

Kalte Vorspeisen

KV2	Cocktail von Krabben in leichtem Frenchdressing, Ananas, Champignons	9,00 €
KV2	Forellenfilet wacholdergeräuchert Sahnemeerrettich, Schwarzbrot, Butter	9,50 €
KV3	Steinhuder Räucheraal reich garniert, Toast und Butter	10,00 €
KV4	Nordischer Räucherlachs auf Zitronenbutter-Toast, Sahnemeerrettich	9,50 €
KV5	Geflügelsalat „Princess“ in Currycreme, Ananas, Spargel, Toast	6,90 €
KV6	Gemüsecocktail aus Gemüseallerlei, leichtes Dressing, Toast	5,50 €

Warme Vorspeisen

WW1	Meeresfrüchtespieß auf Sc. Choron, Toast	5,90 €
WW2	Schneckenragout im Toastrand	7,40 €
WW3	Kaiser-Pastete gefüllt mit feinem Ragout	6,50 €
WW4	Champignons gebacken Sc. Remoulade	5,90 €
WW5	Zungenragout im Pastetchen	6,50 €

Suppen

S1	Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse	3,50 €	S7	Ungarische Gulaschsuppe	4,50 €
S2	Hühnerkraftbrühe Hähnchenfleisch, Gemüse, Reiseinlage	3,90 €	S8	Gemüsecreme mit Chesterstange	3,20 €
S3	Champignoncremesuppe frisch zubereitet	4,00 €	S9	Klare Oxtailsoup Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	4,00 €
S4	Tomatencremesuppe mit Gin und Reiseinlage	4,20 €	S10	Hochzeitsuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen Fadennudeln, Eierstich und Fleischklöschen	3,90 €
S5	Hamburger Krebsuppe	4,90 €	S11	Serbische Bohnensuppe mit Rauchfleisch	4,50 €
S6	Kartoffelcreme Schwedischer Art mit Garnelen	5,60 €			

Menü - Baukasten

Ab 10 Personen und ab mindestens 3-Gänge

Hauptgerichte

H1	Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Rahmsoße, feine junge Erbsen, Schweizer Rösti	13,00 €	H8	Oberharzer Rehbraten auf Wacholderrahmsoße, Pfifferlinge, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Mandelkroketten	24,00 €
H2	Poulardenbrüstchen „Florentina“ gefüllt mit Spinat und Schinken auf Weißweinsoße, Rosmarinkartoffeln, Gemüseplatte mit Blumenkohl, grüne Princessbohnen, Maisgemüse	14,00 €	H9	Schweinefilet-Medaillons „Mailänder Art“ in Eihülle gebacken, Spaghetti mit Tomatensoße provincial, Salat	17,00 €
H3	Putenmedaillons auf gerösteten Champignons, Rahmsoße, gebackene Ananas Rosenkohl mit Speckstippen, Mandelreis	15,00 €	H10	Medaillons vom Schweinefilet „Princess“ belegt mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise, Macairekartoffeln	16,30 €
H4	Lammkeule „Provencial“ auf Tomatconcassée, Bohnenbündchen und Backkartoffeln	15,50 €	H11	Riesengarnelen ausgelöst am Spieß, Sc. Bombay Style, auf buntem Paprikareis, Salatteller	21,90 €
H5	Lammrückenmedaillons auf Rosmarinjus, Rosenkohl und Kartoffel-Champignongratin	19,00 €	H12	Pochiertes Lachsfilet auf feinen Gemüsestreifen, Sc. Bernaise, Kräuterkartoffeln	17,00 €
H6	Odenwalder Hirschedelgulasch mit gebratenen Mischpilzen, Apfelrotkohl und Semmelknödel	15,50 €			
H7	Hirschkalbsbraten „Baden-Baden“ in feinstem Rotweinrahm, Stockschwämmchen, Preiselbeerbirne, Butterrosenkohl und Spätzle	21,50 €			