

Suppen

*Zwiebelsuppe „Französische Art“
mit Käse überbacken*

*Rinderkraftbrühe „Rheinische Art“
Einlage*

*Waldpilzsuppe - Rahmsuppe
Sahnehaube*

Vorspeisen

*Frische Salate der Saison
gebratene Garnelen*

*Räucherlachs auf Röstiplätzchen
mit Sahnemeerrettich*

Hauptgerichte:

*Paniertes Schweineschnitzel vom Rücken
frischen Champignons in Rahmsauce
Pommes – frites*

*Jägertopf „ Art des Hauses“
drei Medaillons , mit frischen Champignons
in feiner Rahmsauce, frische Salate der Saison
Pommes – frites*

*Schweinemedillons „ im Speckmantel an
Waldpilzen Rahmsauce, frische Salate der Saison
Pommes frites*

Vom Kalb

*Zwei kleine Kalbsschnitzel „Wiener Art“
frische Salate der Saison
Pommes frites*

Vom Rind

*Rumpsteak „ Natur “ mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln, frische Salate der Saison*

*Rumpsteak „ mit grünem Pfeffer
Bratkartoffeln frische Salate der Saison*

*Filetsteak „ Natur “ Kräuterbutt
Bratkartoffeln, frische Salate der Saison*

*Filetsteak „ mit grünem Pfeffer “
in Rahmsauce, Bratkartoffeln,
frische Salate der Saison*

*Filetspitzen „ Madagaskar Art“
Schweine & Rinderfilet grüner Pfeffer
feiner Bratensauce Röstischeiben*

Vom Fisch



*Scholle ohne Gräten gebraten mit Kräuterbutter
frische Salate der Saison Bratkartoffeln*

*Zanderfilet „ in Butter gebraten Wachteleier Tomate
frische Salate der Saison, Bratkartoffeln*

Kleine – Gerichte

*Omelette „ Schäferin Art“
mit frischen Champignons
frische Salate der Saison, Röstis*

*Gemüsepfanne“ Kaisergemüse
mit Pilzen, Röstis*

*Camembert gebacken, Pfirsichhälfte gefüllt
mit Preiselbeeren, Toast u. Butter*

Dessert

Kinder – Eis

*Gemischter Eisbecher
Sahne und Waffel*

*Eis-Traum „Vanilleeis“ Schokoladensauce
Eierlikör, Sahne und Waffel*

*Vanilleeisbecher „Blaue - Stunde“
mit heißen Schattenmorellen
Sahne u. Waffeln*

*Krokant- Eisbecher, Vanilleeis
Schokoladeneis , Sahne und Waffel*

*Zitronen – Sorbet –
aufgegossen mit Sekt*