

UNSERER GERICHTE IN DER ÜBERSICHT

Gerichte vom Rind/Wild/Lamm

- zarter Burgunderbraten vom Weiderind
- Filet vom Angus bei Niedertemperatur rosa gegart dazu ein Rosmarinjus
 - Boeuf Bourguignon - Rinderschmorragout mit Marktgemüse
 - Tafelspitz mit jungem Frühlingsgemüse & Meerrettichsauce
 - Rinderrouladen nach hausfrauenart gefüllt
- Kalbsröllchen "Saltimbocca" mit Salbei & Parmaschinken in einer Weißweinsauce
- Kalbsrouladen mit getrockneten Tomaten, frischem Basilikum & und Fetafarce in einer Thymiansauce
 - Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
 - Ragout vom heimischen Wild mit Herbstpilzen
- Geschmorte Lammkeule in einer Rosmarin-Pflaumensauce

Gerichte vom Schwein

- Spießbraten mit Schmorzwiebeln
- Pulled Pork mit hausgemachter Sourcream & BBQ-Sauce
 - Spanferkelkeule in Dunkelbiersauce
 - Schnitzelchen
- überbackene Schnitzelchen mit Schmorzwiebeln & Bergkäse
 - Camembert-Schnitzelchen mit Preiselbeeren
 - überbackene Lauch-Speck-Schmand Schnitzelchen
 - Schnitzelchen mit Schinken, Ananas & Cheddar
- Schnitzelchen mit Serrano, Tomate & Büffelmozzarella
 - Schweinmedaillons
 - Zwiebelsahne Lendentopf
- schwäbischer Lendentopf mit frischen Champignons in Rahm
- Schweinefilet im Baconmantel in einer Pfeffer-Cognacsauce
 - Kasseler in Honigkruste
 - Honey-BBQ-Spareribs

Gerichte vom Fisch

- Zanderfilet auf Babyspinat in einer Riesling-Dillsauce
- Kabeljaufilet auf mediterranem Grillgemüsebett in einer Basilikum-Zitronensauce
 - Lachsfilet mit Kräuter-Parmesankruste und gegrillten Cherrytomaten
 - Bunte Garnelenpfanne
 - Lachsfilet auf Mangoldbett
 - Lachsfilet mit gegrillter Zitrone und Rosmarin
 - Linguine mit Grillgemüse und Lachsfilets
- Rotbarschfilet auf karamellisierten Ingwermöhren & Senfcreme

Gerichte vom Geflügel

- Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken auf einem Basilikumspiegel
 - Hähnchenrouladen gefüllt mit Frischkäse
 - knusprige Gänsekeulchen mit Orangen-Zimtsauce
- Maishähnchentranchen "A la Orange" in einer karamellisierten Cognac-Orangen-Sauce
- Honighähnchenbrust auf Süßkartoffel Gemüsebett dazu eine Café de Parissauce
 - Nudel-Lauchpfanne mit Hähnchenbrustfiletstreifen
 - Cocos-Curry-Gnocchi mit Babyspinat und Hähnchenbrustfiletstreifen
 - Hähnchenbrustfilet im Baconmantel auf Pesto-Kräuterspiegel
- Bärlaughähnchenbrust in einer Parmesansauce mit Zuckerschoten & Kirschtomaten
 - Hähnchentranchen in einer Brokkoli-Senf-Sahne
- Hähnchenröllchen mit Gemüse Farce und gratiniertem Bergkäse

Beilagen

- Gefüllte Paprika mit Frischkäse und Parmesan
- Gnocchi-Pfanne mit Baby-Spinat, Cherrytomaten und Büffelmozzarella
- Bandnudel/Gnocchipfanne mit Pesto Rosso, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und gerösteten
 - Pinienkernen
- Bandnudel/Gnocchipfanne mit Pesto Verde, Brokkoliköpfchen, Zuckerschoten, Parmesan & gerösteten Cashewkernen
 - Servietten Semmelknödel
 - Brezelknödel
 - hausgemachte Butterspätzle
 - Bandnudeln
 - Limettenreis
 - gratinierte Kartoffeln
- gratinierte Kartoffeln mit Marktgemüse
 - gratinierte Kartoffelkuchlein
 - Petersilienkartoffeln
 - Krokettenbällchen
 - Röstitaler
- Rosmarinkartoffelpfanne mit mediterranem Grillgemüse und Dip
 - Rosmarin&Süßkartoffelspalten
 - Kürbis-Spinat-Lasagne
 - Lasagne Bolognese
 - Gemüselasagne
 - Süßkartoffelpüree/Selleriepüree
 - Kartoffelstampf

Gemüse

- Saisonale Gemüsevariation mit Petersiliensauce
 - Apfelrotkohl
 - Speckbohnenpfanne
- Rahmrosenkohl glasierte Ofenmöhren
 - Bayrisch Kraut
 - Speckbohnenbündelchen
- grüner Spargel mit Chashewkernen & Nussbutter

Salate

- Bunte Blattsalatschale mit Kräuter-Schmand-Dressing und Honig-Senf-Feigenvinaigrette/ Himbeer-Balsamico-Vinaigrette/ Limetten-Vinaigrette / Orangendressing
- Italienischer Nudelsalat mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Parmaschinken , Nüssen & Balsamicocreme
 - Reissalat mit Mandarinen
 - Tortellini-Lauchsalat
- Mozzarella mit Pfirsichscheiben, Rucola, gerösteten Pinienkernen Feigencreme
- Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Landgurke, Paprika, & roter Zwiebel
 - Krautsalat / Coleslaw
 - Karottensalat mit Äpfeln & Sonnenblumenkerne
 - Omas Kartoffelsalat mit Radieschen und feinen Lauchzwiebeln
- Grüner Spargelsalat mit frischen Erdbeeren, geröstetem Ciabatta & Rucola
 - Mango-Avocado-Gurken-Salat mit Mozzarellabällchen
 - Melonen-Feta-Salat
 - Brokkoli-Salat mit Äpfeln & Granatapfelkernen
 - Gnocchi-Pesto-Salat mit Kirschtomaten

Suppen und Eintöpfe

- Chili con Carne
- Süßkartoffelcremesüppchen mit Kokosmilch
 - bunter Gulaschtopf
 - Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe
- Hessischer Bauerneintopf mit Kartoffelwurst und Kasseler
- Rinderbrühe mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Markklöschen/
 - Grießklöschen
 - /Flädle
 - Brokkolicremesuppe
- Hokkaidocremesuppe mit Ingwer
 - Spargelcremesuppe
- Zuckererbsenschaumsüppchen mit gerösteten Speckwürfeln
 - Currywurst-Partytopf
 - Champignoncremesuppe

Desserts

(alle Desserts werden bei uns liebevoll im Gläschen angerichtet)

- Erdbeertiramisu / Himbeertiramisu / Mangotiramisu / Beerentiramisu/
 - Hessisches Apfel-Eierlikör-Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel / Erdbeerspiegel / Beerenspiegel
 - Cocos-Panna Cotta mit Mangospiegel
 - Raffaello-Himbeer-Quarkcreme
- Zimtcreme mit Bratapfel und karamell-Mandeln
- Mousse au Chocolat mit Oreokeksen und frischen Erdbeeren / frischen Beeren
 - Bananentraum mit Sahne-Quarkcreme & Cookies
- Griechischer Joghurt mit Erdbeeren und kandierten Nüssen
 - Heidelbeer Joghurt mit gerösteten Haferflocken
- Schwarzwalddessert mit Brownie, Straciatellacreme & Kirschen
 - Amarettini-Pfirsichmascarpone
 - Himbeer-Sahne-Baiser
- Pflaumencrumble/Apfelcrumble mit Sahnehaube
 - Milchreis mit Kirschen und Spekulatius
 - Schokokusscreme mit Birnen
- Cheesecake Creme mit Butterkeks und Mandarine