

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen
Käselauchcremesuppe
Champignoncremesuppe
Broccolicremesuppe
Markklößchensuppe
Spargelcremesuppe

Fischplatte (hausgeb. Lachs, ger. Forellenfilets, Krebschwanzsalat, Tintenfischsalat)
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Kalte Entenbrust mit Balsamico-Vinaigrette
Roastbeef mit Remoulade
Gefüllte Riesenchampignons
Tomaten mit Mozzarella
Eingelegte Paprika, Auberginen und Zucchini
Gefüllte Eier, Schinkenröllchen
Spargelsalat
Schinken mit Melone
Nudelstrudel mit Spinat gefüllt, anbei Tomatensauce

Raznjici / Cevapcici vom Grill
Schweinelende mit frischen Champignons
Rinderlende mit Morchelrahmsauce
Rinderbraten in Rotwein geschmort
Schweinebraten mit frischen Kräutern
Polpettine (Hackklößchen in Rotwein)
Hähnchenbrustfilet in Rieslingsauce
Mit Spinat gefüllte Poulardenbrust
Hirsch-, Reh- oder Wildschweinbraten
Hirschedelgulasch
Gedünstetes Lachsfilet in Dillsauce
Kaninchenkeulen in Olivensauce
Kalbshaxen

Kroketten, Pommes, Rösti, Kartoffelklöße, Spätzle, Nudeln, Reis, Rosmarinkartoffeln

Div. frische Salate / Gemüseplatte

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren
Sylter Rote Grütze, Obstsalat
Mascarponecreme mit Amarettini und in Himbeeremark marinierten Erdbeeren
Mousse au Chocolat, Vanillemousse, Bayrische Creme
Käseplatte

Der Preis pro Person beträgt zwischen € 20,-- und € 35,--