



Tageskarte

Ob zur Familienfeier, Weihnachtsfeier, Firmenevent oder Geburtstag, wir stellen Ihnen Ihr Wunschmenu gerne zusammen.

Nachfolgend einige Menus, die wir für Sie als Vorschlag zusammengestellt haben. Gerne ergänzen und variieren wir für Sie diese untereinander.

Zögern Sie nicht uns anzusprechen, wir stellen Ihr Wunschmenu gern zusammen.

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe



Tageskarte

Menu 1

Tomatensuppe

**Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle
und Brokkoli**

Rote Grütze mit Vanilleeis

Preis pro Person € 23,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

^{Z1} Konservierungsstoffe, ^{Z2} Antioxidationsmittel, ^{Z3} Geschmacksverstärker,
^{Z4} Phosphat, ^{Z5} Süßungsmittel, ^{Z6} Sulfide, ^{Z7} Säuerungsmittel, ^{Z8} Farbstoffe



Tageskarte

Menu 2

Gänse Consommé mit Flädle

**Schweinebraten vom Iberico mit
Birnen-Rotkohl und gebackenen Kartoffeln**

Ritter's Bratapfel

Preis pro Person 34,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe



Tageskarte

Menu 3

Maronencremesuppe

optional:

Lachssuppe mit Basilikum (+3,00 €)

optional als Zwischengang:

Rotkohl-/Walnussalat mit Orangenfilets (+4,90 €)

optional:

**Thunfischtartar mit Sesam, Wasabinüssen
und Preiselbeeren(+9,90 €)**

**Gänsekeule mit karamellisiertem Rosenkohl
und Kartoffelplätzchen**

Crème Bruleé mit confierten Rotwein-Feigen

Preis pro Person 39,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe



Tageskarte

Menu 4 (vegetarisch)

Süßkartoffelsuppe mit Ahornsirup

optional:

**Rote Beete Carpaccio mit
Walnussdressing auf Feldsalat**

Waldpilz Risotto mit Parmesan-Chip

Dinkel-Crêpe mit Apfel-/ Birnenragout

Preis pro Person 32,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe



Tageskarte

Menu 5

Kartoffelsuppe mit Speck Chip

optional:

**Feldsalat mit Kartoffel / Speckdressing
mit Croutons**

**Edelwild-Gulasch mit Nussspätzle in Rotweinjus
an Preiselbeeren und Birne**

optional:

**Bachsaibling auf bunten Gemüselinsen
mit Safranschaum**

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person 34,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe



Tageskarte

Menu 6

**Krustentierschaumsuppe mit
Zitronengras-Garnelenspieß**

**optional:
Waldpilz Latte**

**Winterkabeljau auf Rübenrisotto
mit Kürbisschaum**

**optional:
Barberie Entenbrust mit sautierten
Rosenkohlblättern und Herzoginkartoffeln**

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Preis pro Person 39,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe



Tageskarte

Menu 7

Waldpilz Latte

**Lauwarm confierter Adlerfisch
auf roten Rübenpüree**

**Wildschweinbacke auf Sauerkrautpüree
mit Preiselbeerjus**

Birnenstrudel mit Tonkabohnenschaum

Preis pro Person 45,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe



Tageskarte

Menu 8

Gänse Consommé mit Flädle

**Pulled Gans Burger mit Rotkohlsalat
und Apfel-Chutney**

optional:

**Specksemmelknödel in
Pilzrahm**

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Preis pro Person 32,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe



Tageskarte

Menu 9

**Rotkohl- / Walnussalat mit
Orangenfilets**

optional Zwischengang:

Gebeizte Bachforelle an Gurken-Apfel Chutney (+11,90 €)

**Wildschweinrücken auf Süsskartoffelpüree
mit Cranberryjus**

Dinkel-Crêpe mit Apfel- / Birnenragout

Preis pro Person 39,90 €

Allergene

¹ Ei, ² Sesam, ³ Soja, ⁴ Milch, ⁵ Sellerie, ⁶ Getreide, ⁷ Senf, ⁸ Fisch, ⁹ Erdnüsse,
¹⁰ Krebstiere, ¹¹ Nüsse, ¹² Weichtiere, ¹³ Schwefeldioxid, ¹⁴ Lupinen

Zusatzstoffe

²¹ Konservierungsstoffe, ²² Antioxidationsmittel, ²³ Geschmacksverstärker,
²⁴ Phosphat, ²⁵ Süßungsmittel, ²⁶ Sulfide, ²⁷ Säuerungsmittel, ²⁸ Farbstoffe