

Vorspeisen

Grapefruit mit Pimmspunsch

Sauerfleisch mit Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette

Eiersalat mit Schinkenstreifen

Suppen

Kraftbrühe mit Nudeln und Karotten

Champignoncremesuppe mit Melbatoast

Hauptgerichte

Gebratenes Lengfischfilet

Zitronen-Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Reis

Rehragout „Die schöne Försterin“

gebratener Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Mandelbällchen

Deftiger Erbseneintopf

mit Pökelfleisch, Würstchen, Kartoffeln und Wurzelgemüse

Desserts

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Eisbecher „After Eight“

Stracciatella Eis, Minzlikör, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sauerfleisch mit Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette

0000000

Kraftbrühe mit Nudeln und Karotten

0000000

Rehragout „Die schöne Försterin“

gebratener Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Mandelbällchen

0000000

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Pimmspunsch

0000000

Champignoncremesuppe mit Melba Toast

0000000

Reibekuchen mit Apfelmus und Zimtzucker

0000000

Eisbecher „After Eight“

Stracciatella Eis, Minzlikör, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2014 Riesling Q.b.A.

2014 Chianti Colli Sinesi

Schloss Vollrads

Sangiovese

Rheingau / Deutschland

Toskana / Italien

0,25l € 5,70

0,25l € 5,70