

**Vor allen Menüs werden  
Tafelbrötchen mit Knoblauch- und Salzbutterserviert.**

**Menü Nr. 1**

\*\*\*

"Himmel und Erde"  
gebratene Blutwurst  
auf Apfel-Stampfkartoffeln

\*\*\*

Frische Kerbelrahmsuppe

\*\*\*

Sauerbraten in Rosinensoße  
mit Kartoffelklößen  
und Reibekuchen  
mit Apfelmus

\*\*\*

Makai mit Pflaumenkompott

pro Person **26,00 €** ohne Vorspeise **21,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 2**

\*\*\*

Geflügelsalat mit Campari-Orangenseiten  
auf Chicoreesalat

\*\*\*

Frische Kräuterrahmsuppe

\*\*\*

Hausgemachte Rinderroulade "Hausfrauenart"  
mit Butterbohnen  
und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis  
mit warmer Roter Grütze

pro Person **28,00 €** ohne Vorspeise **23,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 3**

\*\*\*\*

Salat "Irma"  
Gurken, Spargel, Blumenkohl  
mit Kräuterrahmdressing und Kresse

\*\*\*\*

Ardenner Samtsuppe vom Fasan

\*\*\*\*

Kalbs- und Schweineschnitzel  
auf Marsalasoße  
mit frischem Brokkoli und Fenchel,  
Pilz-Kartoffelaufguss

\*\*\*\*

Brandenburger Mohnpielen  
(Mohnaufguss mit Mandeln)

pro Person **29,00 €** ohne Vorspeise **24,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 4**

\*\*\*\*

Räucheraalfilet auf Linsensalat  
mit Salatherzen

\*\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Brokkoliröschen

\*\*\*\*

Spanferkelrücken gebraten  
und Geflügelmedaillons  
mit Austernpilzen, Gemüseauswahl,  
Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln

\*\*\*\*

Parfait vom Heideblütenhonig  
mit Birnenspalten

pro Person **29,00 €** ohne Vorspeise **22,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 5**

\*\*\*

Schweinelendchen auf Reibekuchen  
mit Creme Fraiche

\*\*\*

Klare Reissuppe mit Linsen und Tomaten

\*\*\*

Kalbsfrikassée in Samtsoße  
mit frischen Champignons  
und Spargelspitzen,  
Fleur-de-lis, Safranreis  
und Chicoreesalat

\*\*\*

Schokolade - Bananenkrem

pro Person **27,50 €** ohne Vorspeise **21,50 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 6**

\*\*\*

Medaillon vom Schwertfisch  
auf Tomaten-Zucchini-Gemüse

\*\*\*\*

Kraftbrühe Royal

\*\*\*\*

Kalbsbraten mit Kapernsoße,  
Blattspinat, Pinienkernen,  
Buttergnocchi und kleine Kartoffelchen

\*\*\*\*

Schokoladencharlotte

pro Person **29,50 €** ohne Vorspeise **21,50 €**

\*\*\*\*\*

**Vor allen Menüs werden  
Tafelbrötchen mit Knoblauch- und Salzbutter serviert.**

**Menü Nr. 7**

\*\*\*

Cocktail  
von Eismeergarnelen

\*\*\*

Brunnenkressesüppchen

\*\*\*

Rinderbraten und Puterbrust  
mit Rahmsoße,  
feiner Gemüseplatte,  
Kartoffelkroketten und Butterspätzle

\*\*\*

Schwarzwald-Eisbecher  
Vanilleeis mit Schwarzwälder Kirschlikör

pro Person **29,00 €** ohne Vorspeise **23,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 8**

\*\*\*\*

Gefüllte Tomate "Nana"  
mit Hühnerfleisch, Haselnüssen  
und Sahnedressing

\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Grießklößchen

\*\*\*\*

"Straßburger Sauerkrautplatte"  
mit Kasseler, Schweinebauch,  
Mett- und Siedewurstchen,  
Salzkartoffeln und Sahnepüree

\*\*\*\*

Zwetschgenterrine im Marzipanmantel

pro Person **27,00 €** ohne Vorspeise **22,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 9**

\*\*\*\*

Rühreier mit Räucheraal  
auf Kartoffelküchle

\*\*\*\*

Tomatenkremsuppe "Toscana"

\*\*\*\*

Truthahnfilet mit Kressesoße,  
grünen Bohnen, roter Paprika, Blumenkohl,  
gratinierten Kartoffeln und Bandnudeln

\*\*\*\*

Amarenakirsch-Joghurtkrem

pro Person **28,00 €** ohne Vorspeise **21,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 10**

\*\*\*

Streifen von Maultaschen mit Rührei

\*\*\*

Spargelkremsuppe

\*\*\*

Frische Salzwiesen-Lammkeule  
nach "provenzalischer Art"  
mit grünen Bohnen  
und Bäckerinkartoffeln

\*\*\*

Bayerischkrem "Alexandria" mit Aprikosen

pro Person **28,00 €** ohne Vorspeise **23,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 11**

\*\*\*\*

Rotkohlsalat  
mit rosa gebratener Entenbrust

\*\*\*\*

Kartoffelsuppe  
mit Speckwürfel und Backpflaumen

\*\*\*\*

Frische Regenbogenforelle  
gebraten nach "Harzer-Art"  
mit Kresssoße, Butterkartoffeln  
und buntem Salatteller

\*\*\*\*

Welfenspeise  
Pudding mit Preiselbeeren  
und Weinschaumsoße

pro Person **29,50 €** ohne Vorspeise **22,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 12**

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit  
Sherry und Käsestange

\*\*\*

Red Snapperfilet gedämpft  
mit Zitronensoße  
auf frischen Champignons

\*\*\*

Schweinerückensteak  
mit grünem Pfeffer,  
Speckbohnen  
und Berner Rösti

\*\*\*

Apfelcharlotte

pro Person **31,00 €** ohne Vorspeise **23,00 €**

\*\*\*\*\*

**Vor allen Menüs werden  
Tafelbrötchen mit Knoblauch- und Salzbutterm serviert.**

**Menü Nr. 13**

\*\*\*\*

Salat "Adlon"

Sellerie, Rote Beete, Kartoffeln und Äpfel  
mit Essig-Oel Dressing

\*\*\*\*

Steckrübensuppe  
mit Räucherlachs und Dill

\*\*\*\*

Kalbsnierenrollbraten  
mit Leipziger Allerlei,  
Semmelknödel und frischen Spätzle

\*\*\*\*

Französische Schokoladenkrem mit Gebäck

pro Person **29,50 EUR** ohne Salat **23,50 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 14**

\*\*\*

Räucherlachspastete  
auf Friséesalat

\*\*\*

Geflügelkraftbrühe "Juliette"

\*\*\*

Schweinemedallions  
mit frischen Austernpilzen, Sahnesoße,  
Gemüseauswahl,  
Kartoffelrösti und frischen Spätzle

\*\*\*

Birne "Nelusko"  
auf Vanilleeis mit Schokoladensoße

pro Person **31,00 €** ohne Vorspeise **25,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 15**

\*\*\*

Kleiner Cocktail von Meeresfrüchten

\*\*\*

Tomatenkremsuppe mit Gin und Sahne

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art "  
mit hausgemachten Spätzle  
und einem Salatteller

\*\*\*

Cassata mit Sahnetupfer

pro Person **31,00 €** ohne Vorspeise **25,00 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 16**

\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Garnelen

\*\*\*

Blätterteigpastete mit feinem Hühnerragout

\*\*\*

"Cordon bleu" Kalbsschnitzel  
mit Käse und Schinken gefüllt,  
frischem Brokkoli  
und gratinierten Kartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit warmer Roter Grütze

pro Person **33,50 €** ohne Vorspeise **27,50 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 17**

\*\*\*

Fleischtomaten mit Mozzarellakäse, Basilikum  
und Olivemöel

\*\*\*

Hausgemachte Fasanenkraftbrühe  
mit warmer Käsestange

\*\*\*

Kalbsfilet "Vert-pré"  
mit Kräuterbutter,  
Schwarzwurzelauflauf  
und gefüllten Kartoffeltaschen

\*\*\*

Gefüllter Schmorapfel mit Vanillesoße

pro Person **34,50 €** ohne Vorspeise **29,50 €**

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 18**

\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf geschmortem Wirsing  
mit Schaumweinsöße

\*\*\*\*

Sorbische Hochzeitssuppe  
in der großen Terrine serviert

\*\*\*\*

Fasanenbrust mit Steinpilzaufwurf,  
frischem Blumenkohl,  
gebackene Kartoffelecken und gefüllte Rösti

\*\*\*\*

Frische Ananas mit Camparikrem

pro Person **35,50 €** ohne Vorspeise **27,50 €**

\*\*\*\*\*

**Vor allen Menüs werden  
Tafelbrötchen mit Knoblauch- und Salzbutter serviert.**

**Menü Nr. 19**

\*\*\*\*

Parmaschinken  
mit frischen Feigen

\*\*\*\*

Sauerampfersuppe mit Lachsstreifen

\*\*\*\*

Rehsteak mit Sahnepilzsoße,  
Kohlköpfchen  
und hausgemachten Semmelknödeln

\*\*\*\*

Hausgemachter  
Reis Trauttmansdorff

pro Person 35,50 EUR ohne Vorspeise 29,50 €

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 20**

\*\*\*

"Indischer Salat"

Reis, Tomate, Mango, roter Paprika  
mit Schmand-Currydressing

\*\*\*

Bederkesaer Räucheraalsuppe

\*\*\*

Wildschweinkeule mit Backpflaumen,  
gefüllter Apfel, Rotkraut  
und rohen Kartoffelklößen

\*\*\*

Krem von Mintlikör und Schokolade  
im Blätterteighörnchen

pro Person 35,50 EUR ohne Vorspeise 30,50 €

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 21**

\*\*\*

"Nordische Vorspeise"

Geräucherter Lachs - Garnelen - Forellenfilet  
und Räucheraal

\*\*\*

Geflügelkraftbrühe "Royal"

\*\*\*

Filetsteak vom Angusrind, rosa gebraten  
mit Sc. Hollandaise, Grilltomate,  
Zucchini im Backteig, Chinaböhnchen,  
Pommes frites und Rösti

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Maraschino

pro Person 41,50 EUR ohne Vorspeise 33,50 €

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 22**

\*\*\*

Hausgemachte Spanferkelsülze

\*\*\*

Frische Gurkencremsuppe  
mit Garnelen

\*\*\*

Lammrücken  
mit Wirsing und Pilzen gefüllt,  
Rahmsoße, frischen Bandnudeln  
und Salate

\*\*\*

Joghurteis  
auf Apfelgrütze

pro Person 38,00 EUR ohne Vorspeise 32,00 €

\*\*\*\*\*

**Menü Nr. 23**

\*\*\*

Tranche pochierter Lachs  
mit Sauce Ravigotte

\*\*\*

Sherry-Bouillon mit Tomaten

\*\*\*

Zitronen-Sorbet

\*\*\*

Rehrücken Baden-Baden mit Rahmsoße  
Pffifferlingen, Schmorbirne mit  
Johannisbeergelee,  
Butterrosenkohl und Mandelkroketten

\*\*\*

Charlotte russe

pro Person 45,00 EUR  
ohne Vorspeise 41,00 € und ohne Sorbet 38,50 €

\*\*\*\*\*