

## Menüvorschläge

- Menü 1 Hähnchenbrühe mit Gemüsejuilen**
- Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler und Schweinebacke  
dazu Bratkartoffeln und süße Kartoffeln**
- Apfelkrapfen mit Vanilleeis €16,90**
- 
- Menü 2 Champignoncreme**
- Putenbrust mit einer Cashewkernkruste  
dazu eine Portweinsauce , Gemüseplatte  
und hausgemachte Kartoffelkroketten**
- Joghurtcreme mit Waldfrüchten €21,50**
- 
- Menü 3 Rinderkraftbrühe “ Celestine “**
- Schweinefilet mit einem Kräutermantel  
dazu Saisongemüse und eine Rotweinsauce  
und Rosmarinkartoffeln**
- Mousse au chocolate  
an Früchten der Saison €24,50**
- 
- Menü 4 Ingwerrahmsuppe  
mit einem gebackenem Gamba**
- Rinderhuft im ganzen gebraten mit einer Kräuterkruste  
dazu eine Rotweinsauce Meditaranesgemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
Mascaponecreme mit frischen Früchten €26,80**

**Menü 5 Spinatrahmsuppe mit Schafkäse**

**Hirschkalbsbraten mit einer Waldpilzsauce  
dazu Mandelrosenkohl und Apfelzimtrotkohl  
und hausgemachte Pomm Williams**

**Vanilleeis mit heißen Brombeeren €26,90**

**Menü 6 Wildkraftbrühe mit Gemüsejuilen**

**Entenbrust in einer Sesamhonigkruste  
auf Orangenrahmkraut mit einer Sherryrahmsauce  
dazu hausgemachte Mandelkroketten**

**Nougatcreme auf Birnenkompott €28,80**

**Menü 7 Lauchcremesuppe mit Frischkäse**

**Rinderfilet im Wirsingmantel  
mit einer Cognacrahmsauce  
dazu eine Gemüseauswahl , Rosmarinkartoffeln  
und hausgemachte Kartoffelkroketten**

**Mohnparfait an einer Kirschsauce €35,50**

**Menü 8 Zucinirahmsuppe mit Garnelenschwänzen**

**Gebeizte Rehkeule mit Wacholderrahm  
dazu Butterbohnen , Apfelrotkohl und  
hausgemachte Pomm Williams**

**Gewürzorange mit Schokoladeneis  
und geriebenen Ziegenkäse €35,50**