



Vorspeisen

- Räucherlachs**
auf Kartoffelrösti,
an Blattsalat und Honig-Senf-Sauce € 11,90
- Antipasti-Teller – vegetarisch**
Oliven, Zucchini und Champignons mit Frischkäsefüllung,
Halloumi Grillkäse (aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch),
gegrillte Paprika mit Fetawürfeln,
Zitrone und Olivenöl, Knoblauchbrot und Aioli € 14,90
- Drei Bruschetta**
mit Olivenöl geröstetem Brot
belegt mit Tomate € 8,90

Suppen

- Kürbis-Orangen-Cappuccino – vegetarisch**
mit Ingwer, Wellness-Garten-Gewürz und Milchschaum
- Hochzeitssuppe**
Nach Art des Hauses, mit feiner Einlage
- Leichte Tomatensuppe – vegan**
mit Gartenkresse und Croûtons
- Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe - vegan**
mit Gartenkresse



Hauptgänge

Wildvariation

**Ofenfrisches von Hirsch, Rehkeule
und Wildschweinmedaillons im Speckmantel
an Wildrahmsauce, gebratenem Pilzmix und Rotkohl,
dazu Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln** € 47,90

Gegrillte Medaillons

**von Hähnchenbrust, Rinder- und Schweinefilet,
dazu feine Gemüseplatte,
Champignons-Rahm-Sauce und Bratensauce,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln** € 39,90

Gemischter Braten

**Schweinenacken oder Kasslernacken,
Hähnchenbrust vom deutschen Landhähnchen und Roulade vom Rind,
dazu feine Gemüseplatte,
Champignons-Rahm-Sauce und Rouladensauce,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln** € 38,90

Alternativ bieten wir Ihnen hier Lamm oder Wild gegen einen Aufpreis von € 5,90 an.

Dreierlei Filets vom Seefisch

**(Rotbarsch, Scholle und Lachs) und Black-Tiger-Garnelen
mit Limettensauce und hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Wiesenkräutersalat in Sauce Vinaigrette,
Meersalzkartoffeln und Bandnudeln** € 42,90

Kross gebratene entbeinte Ente

**mit Majoransauce, gefülltem Bratapfel, Speckrosenkohl und Rotkohl,
dazu Salzkartoffeln und fränkische Kartoffelklöße** € 41,90

Ofenfrische Spare Ribs, Hähnchenmedaillons

**und Scheiben vom Spießbraten (mit Thüringer Fleischbrät gefüllt)
mit Barbecue- und Pfeffersauce,
dazu gegrillten Champignons und Speckbohnen,
Kartoffelspalten und Eisbergsalat mit Sahnedressing** € 31,90

Geflügelplatte von Ente, Gans und Hähnchen

**an Orangensauce, Rotkohl und Speckbohnen,
dazu Kartoffelkroketten, Kartoffelklöße und gefüllte Bratäpfel** € 46,90

Schweineschnitzel und/oder Hähnchenbrustschnitzel

**mit Champignons-Rahm-Sauce und Paprika-Zwiebel-Sauce, Bratkartoffeln,
Pommes Frites und Salatteller** € 32,90



Desserts

Zitronencreme

Aufpreis € 2,90

an Himbeerspiegel und Schlagsahne

Vanilleeis

wahlweise mit

- **heißen Zwetschgen und Schlagsahne**
- **heißen Kirschen und Schlagsahne**
- **heißen Heidelbeeren und Schlagsahne**

Birne Helene

Vanilleeis mit heißer Schokoladen-Sauce und gedünsteter Birne

Dessert-Teller „Küchenchef“

Aufpreis € 4,90

Lassen Sie sich überraschen!

Crema Catalana

Aufpreis € 3,90

Flute Limoncello

Aufpreis € 2,50

im Champagnerglas

Zitroneneis gestrudelt mit Limonenlikör-Sauce

Tartufo Bianco

Aufpreis € 2,50

**halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaionecrème,
bedeckt mit weißen Baiserstücken, an heißen Kirschen**

Beilagen

Im Austausch haben Sie zur Wahl

- **Spitzkohlgemüse**
- **Speckbohnen**
- **Kartoffel-Kürbiskern-Rösti**
- **Gemüsevariation**
- **Salatteller**
- **Sauce Béarnaise oder Hollandaise**

Bestellen Sie die oben genannten Beilagen als Zusatzbeilage, berechnen wir jeweils € 4,50 pro Portion.



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

wir hoffen, dass Ihnen unsere Menüvorschläge gefallen haben und Sie bereits eine erste Inspiration für Ihre Feier erhalten konnten.

Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das perfekt auf Ihre Wünsche und Vorlieben abgestimmt ist.

Selbstverständlich sind wir jederzeit offen für Ihre Anregungen und Anpassungen. Falls Sie besondere Vorstellungen oder Wünsche haben, lassen Sie es uns wissen – wir stehen Ihnen beratend zur Seite und setzen Ihre Ideen gerne um.

Sollten Sie vegetarische oder vegane Gerichte wünschen, teilen Sie uns dies bitte frühzeitig mit, ebenso die Anzahl der entsprechenden Gäste. So können wir sicherstellen, dass wir für alle kulinarischen Bedürfnisse bestens vorbereitet sind.

Falls unsere Menüvorschläge nicht ganz Ihren Vorstellungen entsprechen, bieten wir Ihnen alternativ auch verschiedene Buffetvorschläge an. Zudem besteht die Möglichkeit, die Menüs in Buffetform bereitzustellen.

Neben unserer Vielfalt an Speisen, bieten wir Ihnen natürlich gern auch einen Getränkeservice an – je nach Wunsch, gemäß Verbrauch oder aber pauschal.

Unser Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um alle Details zu besprechen und gemeinsam mit Ihnen das perfekte Menü oder Buffet für Ihre Veranstaltung zusammenzustellen.

Sprechen Sie uns gerne an – wir freuen uns darauf, Ihre Feier kulinarisch begleiten zu dürfen!

Ihre Familie Thomsen und Team

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!