



Menüvorschläge *einheitliche Wahl & ab 10 Personen*

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Anlage haben wir verschiedene Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge und Desserts aufgereiht.

Wir hoffen, dass auch für Sie und Ihre Feierlichkeit, das Richtige dabei ist. Haben Sie Wünsche, berücksichtigen wir diese natürlich gern.

Die genannten Preise verstehen sich als Menüpreise, inklusive Suppe und Dessert, lediglich eine eventuell gewünschte Vorspeise, Extrabeilage oder zusätzliches Dessert, ist in den Menüpreisen nicht enthalten.

Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Auswahl auf ein Menü festzulegen.

Benötigen Sie unsere Unterstützung, stehen wir Ihnen natürlich jederzeit gern, mit Rat und Tat, zur Seite.

Sie haben eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Lebensmittelallergie? Gerne geben wir ihnen weitere Auskünfte!

Ihre Familie Thomsen & Team



Vorspeisen

Räucherlachs

**auf Kartoffelrösti,
an Blattsalat und Honig-Senf-Sauce**

€ 9,50

Antipasti-Teller – vegetarisch

**Oliven, Zucchini & Champignons mit Frischkäsefüllung,
Halloumi Grillkäse (aus Ziegen-, Schafs- & Kuhmilch),
gegrillte Paprika mit Fetawürfeln,
Zitrone und Olivenöl, Knoblauchbrot und Aioli**

€ 10,90

Bruschetta – drei an der Zahl

auf geröstetem Brot mit Olivenöl

€ 6,90

Suppen

Kürbis-Orangen-Cappuccino

mit Milchschaum, Ingwer und Wellness-Garten-Gewürz

Hochzeitssuppe – nach Art des Hauses mit feiner Einlage

Leichte Tomaten-Crème

mit Crème Fraîche und Gartenkresse

Hauptgänge



Wildvariation

**Ofenfrisches von Hirsch, Rehkeule
und im Speckmantel gegrilltem Wildschweinmedaillon
an Wildrahmsauce, gebratenem Pilzmix und Rotkohl,
dazu Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

€ 43,90

Gegrillte Medaillons

**von Hähnchenbrust, Rinder- und Schweinefilet,
dazu feine Gemüseplatte der Saison
Champignons in Rahm und Bratensauce,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

€ 31,90

Gemischter Braten

**Schweinenacken, Hähnchenbrust vom deutschen Landhähnchen
und Roulade vom Rind, dazu feine Gemüseplatte der Saison,
Champignons in Rahm und Rouladensauce,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

€ 28,90

Alternativ bieten wir Ihnen hier Lamm oder Wild gegen einen Aufpreis von € 3,50 an.

Dreierlei Filets vom Seefisch

**(Rotbarsch, Scholle, Lachs) und Black-Tiger-Garnelen
mit Limettensauce und hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Wiesenkräutersalat in Sauce Vinaigrette,
Reis und Salzkartoffeln**

€ 35,90

Kross gebratene Ente – entbeint

**mit Majoransauce, gefülltem Bratapfel, Speckrosenkohl und Rotkohl,
dazu Salzkartoffeln und Fränkische Kartoffelklöße**

€ 34,90

Ofenfrische Spare Ribs, Hähnchenmedaillons

**und Scheiben vom Spießbraten (mit Thüringer Fleischbrät gefüllt)
an Barbecue- und Pfeffersauce, gegrillten Champignons,
Auberginen und Paprika, dazu Kartoffelspalten
und Eisbergsalat mit Kräuterdressing**

€ 26,90

Ofenfrische Entenbrust

**an Orangensauce, Rotkohl und Speckbohnen,
Herzoginkartoffeln und Semmelknödeln**

€ 39,90

Schweineschnitzel und/oder Hähnchenbrustschnitzel

**mit Jäger- und Zigeunersauce, Bratkartoffeln,
Pommes Frites und Salatteller „frisch vom Markt“**

€ 26,50

Desserts



Zitronencreme

an Himbeerspiegel und Schlagsahne

Vanilleeis

wahlweise

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

Birne Helene

Vanilleeis mit heißer Schokoladen-Sauce und gedünsteter Birne

Flute Limoncello im Champagnerglas

Aufpreis € 1,50

Zitroneneis gestrudelt mit Limonenlikör-Sauce

Dessert-Teller „Küchenchef“

Aufpreis € 2,90

Lassen Sie sich überraschen!

Beilagen

Im Austausch haben Sie zur Wahl

Bestellen Sie als Zusatzbeilage, berechnen wir jeweils € 3,50 / Portion

- **Spitzkohlgemüse**
- **Speck-Rosenkohl**
- **Kartoffel-Kürbiskern-Rösti**
- **Gemüsevariation**
- **Salatteller „frisch vom Markt“**
- **Sauce Bearnaise oder Hollandaise**