



## **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 zusätzlicher 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 Kartoffel-Rösti,  
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 Feta-Würfeln,  
Zitrone und Olivenöl, Knoblauchbrot und Aioli**

**€ 10,90**

### **Garnelen-Pfanne**

**mit Paprika-Zwiebel-Duett in Knoblauch-Kräuter-Butter  
am Tisch flambiert,  
dazu ofenfrisches Brot**

**€ 14,90**

### **Bruschetta – drei an der Zahl**

**mit Tomate, Paprika und Käse  
auf geröstetem Brot mit Oliven-Öl**

**€ 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 Wild-Rahmsauce, gebratenem Pilz-Mix und Rotkohl,  
dazu Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

**€ 42,90**

## **Gegrillte Medaillons**

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

**€ 30,90**

## **Gemischter Braten**

**Schweinenacken, Hähnchenbrust vom dt. Landhähnchen  
und Roulade vom Rind, dazu feine Gemüseplatte der Saison,  
Champignons in Rahm und Rouladen-Sauce,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

**€ 27,90**

**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 Limetten-Sauce und Kräuterbutter,  
dazu Wiesenkräutersalat in Sauce Vinaigrette,  
Reis und Salzkartoffeln**

**€ 34,90**

## **Kross gebratene Ente – entbeint**

**mit Majoran-Sauce, gefülltem Bratapfel, Speck-Rosenkohl 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 Kräuter-Dressing**

**€ 26,90**

## **Ofenfrische Entenbrust**

**an Orangen-Sauce, Rotkohl und Speck-Bohnen,  
Herzoginkartoffeln und Semmelknödeln**

**€ 38,90**

## **Schweineschnitzel und/oder Hähnchenbrustschnitzel**

**mit Jäger- und Zigeuner-Sauce, 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“**

**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**