

Menüvorschläge

Aperitifs:

€

Glas Sekt oder Sekt Orange Hausmarke Chardonnay Brut 0,1l	2,50
Sekt Hausmarke Chardonnay Brut 0,75 Flasche	16,80
Dürrenzimmern Secco plus 0,1l	2,30
Dürrenzimmern Secco Plus Fl. 0,75 l	15,00
Kir Royal (Chassis Likör mit Sekt) 0,1l	2,80
Sherry Medium oder trocken 0,5cl.	2,80
Hausaperitif: Waldeckcocktail (Sanddornlikör, Sekt, Orangensaft) 0,1l	2,80

Suppen:

Flädlesuppe	3,40
Festtagssuppe	3,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	3,50
Kartoffelsuppe mit Sahnehäubchen	3,50

Salate:

Gemischter Salatteller	3,60
Feldsalat an Sonnenblumencroutons	3,90
Blattsalate an Balsamico Dressing und Croutons	3,20
Blattsalate mit Räucherlachs und Weißbrot	5,20

Vorspeisen:

Vorspeiseteller:

Forellenfilet mit Meerrettichsahne und Toastbrot	5,20
Forellenfilet und Räucherlachs an Meerrettichsahne und Toastbrot	6,20
Melonensalat mit geräuchertem Schinken, Weißbrot	5,80

<u>Hauptgänge:</u>	€
Rind und Schweinebraten mit Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüse	13,00
Rind – Schweinebraten und Rinderzunge mit Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüse	14,00
Schweinelendchen an Pilzrahmsoße mit Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüse der Saison	15,70
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle, Pommes, Rösti und Gemüse der Saison	15,90
Kalbsrahmbraten und Schweinelendchen an Pilzrahmsoße mit Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüse der Saison	15,90
Schweinerückensteak „Zigeuner Art“ mit Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüse der Saison	14,00
Schweineschnitzel paniert Bratensoße, Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüse der Saison	12,80
Schweinefilet und Schnitzel paniert mit Bratensoße und Zigeunersoße Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüse der Saison	14,90
Zweierlei Steaks vom Rind und Schwein mit Grillwürstchen Bratensoße, Pfeffersoße mit Spätzle, Pommes, Rösti und Gemüse der Saison	17,90
Schweinefilet und Putensteak mit Kräuterbutter, Bratensoße Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüse der Saison	15,20
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Bratensoße, Pfeffersoße Spätzle, Pommes, Rösti und Gemüse der Saison	19,80
<u>Bei allen Hauptgängen wird Fleisch und Beilagen nachgereicht.</u>	
<u>Darfs auch mal Wild sein:</u>	€
Rehbraten an Preiselbeerbirne mit Spätzle, Kroketten, Rösti und Gemüse der Saison	15,90
Wildschweinbraten an Preiselbeerbirne mit Spätzle, Kroketten, Rösti und Rotkrautgemüse	14,80
Hirschgulasch an Preiselbeerbirne mit Spätzle, Kroketten, Rösti und Gemüse der Saison	14,50

Dessert:

Vanilleeis (2 Kugeln) mit heißen Himbeeren und Sahne	3,80
Vanilleeis (2Kugeln) mit heißen Kirschen und Sahne	3,80
Früchtebecher oder (Erdbeerbecher nach Saison) 2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne	3,90
Gemischtes Eis mit Sahne	3,50
Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	3,80
Bayrisch Creme mit Pfirsichspalten, Himbeersoße und Sahne	3,60
Dessertteller Mousse au Chocolat, 1 Kugel Eis mit Früchten und Sahne	6,50

Kurze Info:

Kinder dürfen auch gerne aus der Kinderkarte bestellen.
Oder wenn sie am Hauptgang mit essen wollen gilt folgendes:
Kinder bis 3 Jahre sind frei, von 4 – 9 Jahre 8,50 €
Ab 10. Jahre der volle Menüpreis.
Kaffeegedeckpreis 5,80 € (eindecken und Kaffee pro. Person wenn sie den Kuchen mitbringen, Kinder 1,50 € o. Getränke.)

Bezahlen können sie Ihr Fest in bar oder mit EC-Karte.

Wir wünschen ein schönes Fest und einen angenehmen Aufenthalt.
Fam. Hermann mit dem gesamten Team freut sich auf Sie....