

FAMILIENBUFFET

VORSPEISEN

Gefüllte Eier 7,8

Schinkenröllchen mit Meerrettich B,C,9,5

Vitello Tonnato 7,F,B

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Oliven 9

Parmaschinken mit Honigmelone C

Räucherfischplatte 13,B,C,

kalter Bratenaufschnitt B,C

Schinkenvariation B,C

SUPPEN

Soljanka 1,8,B,C

Gulaschsuppe 1,8

Karotte-Ingwer-Suppe 1,9

klare Kraftbrühe mit Einlage 1,7,9,10

Tomatencremesuppe B,1

Kartoffelcremesuppe mit Trüffelnote 1,9,D

...

Zu unseren Suppen servieren wir immer Brot, Brötchen und Butter 9,10

SALATE

- klassischer Kartoffelsalat** 7,B,C,1,8,F
- Schweizer Wurstsalat** B,C,1,8,F
- Rindfleischsalat** B,C,1,8
- Nudelsalat mit Oliven und Rucola** 14,7,10,8
- Weißkohlsalat** C
- Rotkohlsalat** C
- Bohnensalat** B,F
- Rote-Beete-Salat** F
- Karottensalat** B,C,F
- Tomatensalat**
- Bulgarischer Bauernsalat mit Hirtenkäse** 8,9
- Gurkensalat** 8
- Heringsalat** 9,13

BEILAGEN

- Thüringer Klöße** 5
- Butterkartoffeln** 9
- Bandnudeln** 7,10
- Kartoffelgratin** 9
- Kräuterreis**
- Herzoginkartoffeln** 7,9,10
- Spätzle** 7,9,10
- Schupfnudeln** 7,10
- Rosmarinkartoffeln** 9

GEMÜSEBEILAGEN

- Bunte Gemüsevariation** 1,9
- Rotkohl** 1,B,C
- Sauerkraut** B,C,1,8
- Mandelbrokkoli** 3,9
- Rahmspinat** 9
- Bohnenbündchen** 1,8,9,B,C

FLEISCH

- Hausgemachte Rinderroulade** 1,5,8,10,B,C
- Räuberbraten** 1,5,8,10
- Sauerbraten** 1,5,8,10
- Putengeschnetzeltes in Curry** 1,9,10
- Hähnchenbrust im Speckmantel mit Pfefferrahmsoße** B,C,9
- Putenrollbraten** 1,8,10
- Kalbsbraten in Thymianjus** 1,5,8,10
- Schweinemedailon in Champignonrahm** 9

FISCH

- Wildlachsfilet in Spinatsoße** 13
- Gebratener Zander in Senf-Dill-Soße** 10,13
- Pangasiusröllchen gefüllt mit Wurzelgemüse in Limettensoße** 1,9,10,12,13

VEGETARISCH

- Gnocchiauflauf mit Ratatouillegemüse** B,C,9,10
- Penne in Gorgonzolasoße** 9,10
- Kartoffel-Spinat-Gratin mit Hirtenkäse** 9
- Gebackenes Ofengemüse mit Hirtenkäse** 9

DESSERT

- Obstplatte**
- Käsevariation mit Trauben und Nüssen** 3,9,14
- Mousse au Chocolate hell & dunkel** 3,6,7,9,10,A
- Beerengrütze mit Vanillesoße** 9
- Griesflammerie mit Fruchtpuree** 9,10
- Kuchenauswahl** 3,4,7,9,10

WÄHLEN SIE SELBST!

2 x Vorspeisen

1 x Suppe

2 x Salat

2 x Beilagen

2 x Gemüse

1 x Fleisch, 1 x Fisch, 1 x Vegetarisch

2 x Dessert

27,50 € pro Person



Allergene in den Speisen:

1 Sellerie, 2 Weichtiere, 3 Schalenfrüchte, 4 Sesam, 5 Schwefel/Sulfite, 6 Soja, 7 Eier, 8 Senf, 9 Milch, 10 Gluten, 11 Krebstiere, 12 Lupine, 13 Fisch, 14 Erdnüsse

Zusatzstoffe in den Speisen

A Farbstoff, B Konservierungsstoff, C Antioxidationsmittel, D Geschmacksverstärker, E gewachst, F Süßungsmittel, G geschwefelt, H Phosphat