

Speiseangebot

Folgende warme und kalte Spezialitäten bereiten wir gerne für Sie zu:

Salatecke:

Unsere Salate sind selbstverständlich hausgemacht!

- Spaghetti Salat
- Couscous Salat
- gemischter Salat mit Käse
- große Salatplatte – *mit Käse und Dressing*
- Schichtsalat
- Kartoffelsalat, Nudelsalat rot und weiß, mediterran
- Rohkostsalat rot und weiß
- bunter Reissalat
- Chinasalat
- Geflügelsalat, Eiersalat, Rindfleischsalat
- gefüllte Cocktailltomaten
- Gespritzte Gurkenhappen
- Matjessalat
- Tomate-Mozarella-Platte – *mit frischem Basilikum und Oliven*

Suppen:

- vegane Tomatensuppe
- vegane Steinpilzsuppe
- **Weitere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage**

Aus der süßen Ecke:

- **verschiedene Desserts** individuell nach Ihren Wünschen abgestimmt.
z.B. Zitronen-, Schoko-, Mocca-, Joghurt-, Kaffeecreme
- **Dessert – cremiges Dreierlei**
- **Blechkuchen aus unserem Holzbackofen**
ganz nach Oma´s Rezept
(Blech ca. 12 Stückchen)
- **Liebesknochen, Windbeutel** mit verschiedene Füllungen
- **Blätterteigecken** süß gefüllt
- **große Obstplatte**
mit Früchten der Saison
- **Eistorten** – aus eigener Herstellung – zusammengestellt nach Ihren Wünschen

Hauptgänge

Folgende Hauptgänge und Beilagen sind bei uns wählbar:

- **Bauerntopf** m. Rindergeschnetzelten, Tzaziki und frisch gebackenen Partybrötchen
- **Rotes Welsfilet** auf Spitzkohlgemüse
- **Entenbrustfilet** im Grünkohlbett oder auf gebratenem Rosenkohl
- **Handbrot** mit einer Füllung von Kochschinken, Käse und Tomaten
- **Rustikales Käse/Wurstbrett**
- **Lachshörnchen** (Blätterteighörnchen gefüllt mit Räucherlachs)
- **Gemüseauflauf**
- **Kartoffelgratin** mit Kochschinken und Schwarzwurzeln

- **Blumenkohlauflauf** mit Putenstreifen
- **gebratene Minihaxen** vom Hausschwein
ca. 10 Stück
ohne Fett und Schwarte auf Sauerkraut gebettet
- **Kasselerkamm**
ca. 15 Scheiben
mit Sauerkraut
- **gefüllte Schnitzel – 3 verschiedene Sorten**
Tomate /Mozarella
Kochschinken + Käse
Frischkäse/Kochschinken u. süßer Senf
- **Schweinemedaillons** auf frischen Champignons
15 Stück
- **Schnitzelplatte** mit Champignons
10 Stück
15 Stück
20 Stück
- **gemischte Platte –** (Schnitzel, Schweinemedaillons, Schaschlik, Hähnchenkeulen, Klopse)
für ca. 6 Personen
für ca. 10 Personen
- **Schweinemedaillons –** (Ananas und Käse, Wiener und Champignons)
20 Stück
15 Stück
- **Zungenplatte** mit Spargel
- **Zigeunerbraten –** (Schweinekamm, ca. 15 Scheiben)
- **Hackfleischröllchen** in der Auflaufform – (Tomaten- oder Zwiebelsoße)
ca. 9 Stück
- **gefüllte Champignons**
Hackepeter
Spinat u. Feta

- **Pfifferlingspfanne**
- **Hähnchenschenkelplatte**
ca. 10 Stück (große)
- **Backschinken mit Sauerkraut**
ca. 10 Scheiben
ca. 15 Scheiben
- **Lachs** gebacken
in Kräutersahnesoße oder
mit Spinat auf Sahnesoße
- **Spanferkelplatte** mit Sauerkraut und hausgemachtem Brot
ab 10 Personen
- **Partyferkel** mit Sauerkraut und hausgemachtem Brot
Preis nach Gewicht
- **Rahmchampignons**
große Schüssel
- **Pute** aus dem Backofen (nach Vereinbarung)
oder gebackene Putenbrust mit Gemüse
- **Bauernpfanne** – Bratkartoffeln, Zwiebelfleisch, Schweinemedallons, Klopse
für ca. 10 – 12 Personen
- **Hähnchen-Gemüse-Pfanne**
für ca. 6 Personen
- **Hähnchenrouladen** – mit einer Rucola-Frischkäsefüllung in Zwiebelsoße mit Fetakäse
überbacken
12 Stück in der Auflaufform
- **Räuberpfanne**
Rosenkohl, Geschnetzeltes von heimischem Wild, Hackfleischbällchen
für ca. 6 Personen
- **Falscher Hase im Gemüsebett**
ca. 15 Scheiben

- **herhaft gefüllte Miniwindbeutel**
gefüllt mit Frischkäse,
Kräuter und Kochschinken
- **gefüllte Blätterteigecken** – mit frischen Champignons und Ei, mit Kasseler und Zwiebel, Kochschinken und Frischkäse
ca. 15 Stück
- **Geflügelleber mit Zwiebeln**
im Brotlaib serviert
- **gefüllte Eier**
ca. 20 Stück
- **Schinken / Käse / Salami Platte**
- **Räucherfischplatte**
- **Hähnchenbrustfilet** – mit Butterkäse überbacken und mit grünem Spargel angerichtet
ca. 6 Portionen
- **Zanderfilet** – auf Sahnesoße, mit einem Gemüse aus Fenchel, Karotten und grünem Spargel, dazu Bandnudeln
ca. 6 Portionen
- **Gebackene Ochsenbrust** – mit gedünsteten Zwiebeln, an Stampfkartoffeln, dazu eine kräftige Rotweinsoße
ab 6 Portionen