



# Menüs

## Menü 5

Ungarische Goulaschsuppe

\*\*\*

### Geflügelteller

Enten-, Hähnchen- & Straußenfilet  
mit Mandelbroccoli, Schweizer Rösti,  
dazu Orangensoße, Pfeffersoße und Salat

\*\*\*

### Dame Blanche

Vanilleeis mit heißer Schokolade & Sahne

**26,50 €**  
pro Person

## Menü 7

Waldpilzcremesuppe  
mit Sahnehaube

\*\*\*

### Land-Luft-Meer

Rinder- & Hähnchenmedaillon,  
Lachsfilet und Scampis Provincial,  
dazu Blattspinat, Wildreis und Salat

\*\*\*

### Dessertteller Mediteran

Vanille- & Schokoladenmousse,  
Rote Grütze, Vanilleeis,  
Obstbouquet und Sahne

**29,50 €**  
pro Person

## Menü 6

Broccolicremesuppe  
mit Sahnehaube

\*\*\*

### Filetteller Marco Polo

Rinder- & Schweinefilet  
in Rotwein-Thymiansoße  
und Senf-Champignonsoße, dazu  
Kroketten, Prinzessbohnen im  
Speckmantel und Salat

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze  
mit Vanilleeis

**27,50 €**  
pro Person

## Menü 8

Scheiben von geräucherter Gänsebrust  
auf Gewürz-Orangenragout  
und Rotkohlsalat

\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet „Medium“  
unter der Tomatenkruste auf sautiertem  
Blattspinat und gebratener Polenta

\*\*\*

Gebackene Apfelfringe  
in Roter Grütze, Vanilleeis und Sahne

**33,50 €**  
pro Person

\*DIE MENÜS GELTEN AB 15 PERSONEN UND NACH VORHERIGER RESERVIERUNG.