

Geflügel

Maispouardenbrust

Hähnchenbrust natur z.B. im Speckmantel oder mit Kräutertomaten belegt und überbacken

Putenbrust

Putengeschnetzeltes

Gefüllte Putenbrust z.B. mit Blattspinat und Käse-Weißweinsauce

Putenmedaillon

Putenschnitzel

Gans in der Saison (unsere Spezialität)

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten, auf Gemüse-Champignonragoût mit Speck und Salbei

Pangasiusfilet mit Tomatenwürfel und Kräutern überkrustet

Pangasiusröllchen mit Räucherlachs gefüllt und mit Weißwein-Käsesauce gratiniert

Lachsmedaillon mit Blattspinat belegt und Sauce Mornay überbacken

Forellenfilet ‚Müllerin‘ gebraten

Riesengarnelen ‚Diavolo‘ mit Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Sambal Olek in Olivenöl

Gemüse

Mandelbroccoli

Blumenkohl, Fingermöhren und Erbsen mit Sauce Hollandaise

Princessbohnen, Rosenkohl mit Speckbutter

Sauerkraut

Rotkohl

Grünkohl

Rahmwirsing

Überbackener Chiccoree

Staudensellerie

Zucchini Gemüse

Schwarzwurzeln

Spargel in der Saison

Salatauswahl

verschiedene frische Blattsalate

Gurke, Möhre, Mais, Kidneybohnen, Strauchtomaten, Paprika, Feldsalat

Dressings: Frenchdressing, Thousand-Islanddressing, Joghurt-Sahnedressing,

Balsamicodressing, Kartoffel-Speckdressing

Croûtons, Vitalkörner

Angemachte Salate:

Kartoffelsalat westfälisch oder bayerisch mit Essig-Öl

Selleriesalat mit Ananas

Lauchsalat mit Äpfeln

Bohnensalat

Möhrensalat

Reissalat mit Früchten und Curry

Tortellinisalat

Geflügelsalat mit Trauben

Weißkrautsalat süß-sauer oder mit Speck