

# Menüvorschläge

## Menü 1

*Kartoffelsuppe*  
mit Speck und Croutons

\*\*\*

*Schwäbischhaller Häßchen*  
mit Wirsinggemüse und Thymiankartöffelchen

\*\*\*

*Griesflammerie*  
mit eingelegten Früchten

35,50 €

## Menü 2

*Frische Salate der Saison*  
in Kräuterdressing mit Poulardenbruststreifen

\*\*\*

*Tomatencremesuppe*  
mit Basilikum und Griesklößchen

\*\*\*

*Schweinslendchen „Altstädter Art“*  
feine grüne Böhnchen, Champignons, Leberstreifen, Sauce Béarnaise, gebratene Pellkartöffelchen

\*\*\*

*Crème Caramel*

46,00 €

## Menü 3

*Kölscher Reibekuchen*  
mit rheinischem Sauerkraut, hausgebeiztem Lachs und Schnittlauchsauce

\*\*\*

*Kölsche Kartoffelsuppe mit Croûtons*

\*\*\*

*"Himmel und Erde"*  
gebratene Blutwurst und Zwiebeln auf Apfel-Kartoffel-Püree

\*\*\*

*Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce*  
Kartoffelklöße und Apfelkompott

\*\*\*

*Funke Coup "rut wiess"*

46,50 €

## Menü 4

*Kenia-Böhnchen-Salat*  
mit Champignons, Tomatenwürfeln und Poulardenbruststreifen

\*\*\*

*Zucchini-Cremesuppe mit Crevetten*

\*\*\*

*2 kleine Filets „Café de Paris“*  
mit Scampi, frischem Marktgemüse, Birnenkartoffeln

\*\*\*

*Kaiser Schmarren mit Gourmet-Eis*

51,50 €

## Menü 5

*Salat der Saison*  
mit Lachsroschen und Matjestatar

\*\*\*

*Tomatensüppchen mit Basilikum und Grießklößen*

\*\*\*

*Knusprige Kalbshaxe*  
auf Kräuter-Jus, Leipziger Allerlei und Kartoffel-Gratin

\*\*\*

*Topfen Palatschinken mit Vanillesauce und Gourmet-Eis*

46,00 €

## Menü 6

*Klares Rindfleischsüppchen*  
mit Gemüsestreifen und Eierstich

\*\*\*

*Medaillon vom Lachs mit Lauch auf Rieslingsauce*

\*\*\*

*Kalbsnußsteak gefüllt mit Schinken und Salbei*  
Sauce aus geschmolzenen Tomaten und Pilzen, frisches Marktgemüse, gratinierte Sahnekartoffeln

\*\*\*

*Variation von Dessert*

47,00 €

## Menü 7

*Gefüllte Williams-Christbirne*  
mit Crevetten, Apfelsalat in Cognacsahne

\*\*\*

*Klare Kalbskopfsuppe „Londonderry“*

\*\*\*

*Filet-Medaillon „Wellington“ im Blätterteigmantel*  
gebacken, Sauce Béarnaise, feines Saisongemüse, Rissoleskartoffeln

\*\*\*

*Duo von Dessert*  
mit Creme Brûlée und Nougatparfait-Cappuccino

53,00 €

## Menü 8

*Frische Salate der Saison*  
in Kräuterdressing mit gebratenen Edelfischen

\*\*\*

*Sauerampfersüppchen mit Schinkenklößchen*

\*\*\*

*Scampi in Zitronenbutter gebraten, Spinatparfait*

\*\*\*

*Campari-Orangen- Sorbet*

\*\*\*

*Barberie-Flugente auf Himbeeressig-Honigsauce*  
Wirsing-Gemüse und Schupfnudeln

\*\*\*

*Halbgefrorenes Grand Marnier überbacken*

53,50 €

## Menü 9

*Kleiner Reibekuchen*  
mit gebeiztem Lachs und Schnittlauchsauerrahm

\*\*\*

*Feines Kräutersüppchen mit Kalbfleischklößchen*

\*\*\*

*Lotte gebraten auf weißer Buttersauce*

\*\*\*

*Rotwein - oder Cassis - Sorbet*

\*\*\*

*Lammrücken mit Kräuterkruste*  
in Estragonsauce, frisches Marktgemüse und Gratin - Kartoffeln

\*\*\*

*Topfen Palatschinken mit Vanillesauce und Gourmet-Eis*

59,00 €

\*\*\*

## Menü 10

*Gänselebe-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*

\*\*\*

*Milch-Kalbsbäckchen in Burgundersauce*  
mit kleinen Gemüse und pürierten Kartoffeln

\*\*\*

*Crème Brûlée*

46,00 €