

Empfehlung der Saison aus dem Ofen und aus der Pfanne:

Lammrücken im Kräutermantel in Rotweinsauce

Wildschweinrollbraten auf Wurzelgemüse

Kartoffel Gratin

Champignonpfanne mit Kräuterpesto

Rinderzunge mit Preiselbeer-Meerrrettich

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

Als Beilage warm servieren wir warm und kalt:

Bratkartoffel-Salat

Spätzle

Apfelrotkohl und Kräuterschmand

Salat-Auswahl mit frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen:

Tomaten-Gurken-Salat mit Hirtenkäse

Variation von Blattsalaten zum selbst kreieren mit Dressings der Saison

Der Mensch lebt nicht von Brot allein, Käse muss auch sein

Feine Platte mit aromatischen Käsesorten & Früchten der Saison

Sortiment aus verschiedenen Brotspezialitäten und hausgemachter Kräuterbutter

Zu unserem Buffet „Sommergarten“ stehen Ihnen zwei Desserts zur Auswahl

Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Brownie-Küchlein a la Saloppe

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Limetten-Joghurtdessert mit Himbeeren

Preis pro Person:

30,00 €

Kinder 6-13 Jahre:

8,00 €

Mindestpersonenanzahl: 50

Preise inkl. gesetzliche MwSt.