



Rübezahls - Menüs

Menü Vorschlag 1

I

Tomatencremesuppe
mit Gin-Sahnehaube und Mandelblätter

II

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit
einer Cognacrahmsauce

Beilagen

Kartoffelkroketten, Röstis

Gemüseplatten

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Spargel,
Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

III

Herrencreme mit Sahne

Preis pro. Person: € 25,90

Menü Vorschlag 2

I

Rinderbrühe mit Gemüse & Eierstich

II

Kleiner bunter Salatteller

III

Rinderbraten und Schweinebraten

Beilagen

Kartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelklöße

Gemüseplatten

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Spargel,
Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

IV

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro. Person: € 22,90

Menü Vorschlag 3

I

Rinderbrühe mit Gemüse & Markklößchen

II

Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen

Dazu reichen wir:

Rotkohl, Apfelmus mit Preiselbeeren,
Kartoffeln und Kartoffelklöße

III

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis pro. Person: € 21,20

Menü Vorschlag 4

I

Rinderbrühe mit Gemüsestreifen & Eierstich

II

Hirschgulasch in Rotwein – Pfifferlingsauce

Beilagen

hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten

Birne und Preiselbeeren, Rotkohl und

Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

III

Vanille Creme mit Erdbeeren

Preis pro. Person: € 25,90

Menü Vorschlag 5

I

Rinderbrühe Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

II

Rinderbraten und

Schweinefilet im Ganzen gebraten

mit Champignonrahmsauce

Beilagen

Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Gemüseplatten

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Spargel,

Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

III

Dessertteller mit Eis, Obst und Sahne

Preis pro. Person: € 25,90

Menü Vorschlag 6

I

Broccolicremesuppe mit einer Sahnehaube

II

Schweinemedailon mit Champignonrahmsauce

Beilagen

Kartoffelkroketten, Kartoffeln und Röstis

Gemüseplatten

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Spargel,

Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

III

Orangenkrokantcreme

Preis pro. Person: € 25,90

Menü Vorschlag 7
Schlesisches Schlemmer Menü

I

Rinderbrühe mit Gemüse und Nudeln

II

Rindsrouladen Schweinebraten Entenkeulen

Beilagen

Kartoffelkroketten, Kartoffelklöße

Gemüseplatten

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Spargel,
Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

III

Vanilleeis mit Sahne dazu heiße Kirschsauce

Preis pro. Person: € 25,40

Menü Vorschlag 8

Aus "Omas Küche"

I

Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen

II

Rindsrouladen & Schweinebraten

Gemüseplatten

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Spargel,
Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

Salatplatten mit Salate der Saison

Beilagen

Kartoffelkroketten, Kartoffelklöße und Kartoffeln

III

Apfelcreme

Preis pro. Person : € 20,90

Menü Vorschlag 9

I

Rinderbrühe mit Eierstich & Markklößchen

II

Schweinefilet im Ganzen gebraten

mit Pfefferrahmsauce und

Rinderbraten mit Pfifferlingen

Beilagen

Kartoffelkroketten, Röstis

Gemüseplatten

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Spargel,
Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

III

Dessertteller mit Eis & Mousse au chocolate

Preis pro. Person : € 26,90

Menü Vorschlag 10

Köstlichkeiten aus dem Walde

I

Kräutersuppe mit Pfifferlingen

II

Hirschbraten in Rotweinsauce

&

Wildschweingulasch

dazu Birnen und Preiselbeeren,

Rosenkohl, Speckböhnchen,

mit hausgemachten Spätzle und Röstis

III

Dessertteller Vanillecreme mit Waldbeeren

Preis pro. Person : € 27,90

Menü Vorschlag 11

Schlemmer Menü

Empfehlung vom Küchenchef

I

Gurkencremesuppe mit Dill

II

Salatteller mit pochierte Lachsfilet

III

Schweinefilet im Ganzen gebraten

mit Pfifferlingen in Rahmsauce

Beilagen

Kartoffelkroketten, Kartoffeln und Röstis

Gemüseplatten

frischer Stangenspargel grüner & weiser

dazu reichen wir Sauce Hollandaise

IV

Eisbombe "Traumschiff Art"

Preis pro. Person : € 32,30

Menü Vorschlag 12

I

Kräutersuppe mit Lachsstreifen

II

Geschnetzelt in Champignonrahmsauce

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

Beilagen

hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten

Salatplatten mit Salate der Saison

Gemüseplatten

Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Spargel,

Broccoli dazu reichen wir Sauce Hollandaise

III

Mousse au chocolate mit Vanillesauce

Preis pro. Person : € 25,90

Menü Vorschlag 13

I

Rinderbrühe mit Maultaschen & Gemüse

II

Wildschweinbraten

Schweinefilet im Ganzen gebraten

in Kräuterrahmsauce

Beilagen

Kartoffelkroketten, Röstis,

Birnen und Preiselbeeren,

Rosenkohl, Speckböhnchen,

Spargel, Broccoli mit Sauce Hollandaise

III

Vanilleeis mit Sahne und Erdbeeren

Preis pro. Person : € 23,90
