

Hier eine Auswahl an Speisen zum selbst kombinieren, eigene Ideen sind jederzeit willkommen:

Fleischgerichte:

- *gemischter Braten*
- *Schweinelendchen*
- *Kalbsmedaillons*
- *Panierte Schnitzel*
- *Jungbullenfilet in Kräuterkruste*

Soßen:

- *Bratensauce*
- *Rahmsauce*
- *Pilzsauce*

Beilagen:

- *Spätzle*
- *Kroketten*
- *Semmelknödel*
- *Hefeknöpfle*
- *Kartoffelgratin*
- *Rosmarinkartoffeln*

- *Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung*
- *Käse - Spinatfüllung in Blätterteig*
- *Feta paniert*

- *Kaisergemüse*
- *Spargel*

Salate:

- *gemischter Salat*
- *grüner Blattsalat mit Pinienkernen*

Nachtische:

- *Tiramisu nach Saison*
- *Schokoladenpudding , Vanillepudding*
- *verschiedene Joghurt Sorten*
- *frischer Obstsalat*
- *Himbeercreme*
- *Mousse au Chocolat*

Menüvorschlag vom Chef - 3 Gänge:

Blattsalat mit Pinienkernen

Jungbullenfilet in Kräuterkruste auf Spargelbeet mit Rosmarinkartoffeln

Rhabarbertiramisu