

## Menü 10

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken*

*Schweinemedallions auf gemischten Waldpilzen  
mit Herzogin-Kartoffeln umlegt*

zusätzlich reichen wir

*Kalbsbraten und Kasslerbraten*

sowie

*Bunte Gemüseplatte mit Holländischer Soße*

*Sauerkraut*

und

*Butterkartoffeln, Klöße*

*Pfirsich Melba*

*Vanilleeis mit Pfirsichfächer und Himbeersoße*

32,00 Euro

## Menü 11

*Bärlauchrahmsuppe mit Hackfleischklößchen*

*Hähnchenbrustfilet auf Tomaten- Kräuterragout  
mit Reis*

zusätzlich reichen wir

*Schweineschnitzel und Kalbsbraten*

sowie

*Verschiedene Gemüse der Saison*

*Rotkohl*

und

*Kartoffeln, Klöße*

*"Birne Helene"*

*Vanilleeis mit Birnenfächer und Schokoladensoße*

33,00 Euro

## Menü 12

*Rinderkraftbrühe "Celestine"*  
*mit Streifen vom Kräutereierkuchen*

*Spanferkelrollbraten*  
*mit Mandelbroccoli und Kartoffelbällchen*

zusätzlich reichen wir  
*Gedünstetes Lachsfilet auf Bärlauchrahm*  
*Gepökelte Rinderzunge in Rotweinsosse*  
sowie  
*Bunte Gemüseplatte und Rotkraut*  
und  
*Kartoffeln, Reis*

*Frucht- Salat mit Sahne*

32,00 Euro

## Menü 13

*Scheiben vom Räucherlachs*  
*auf einem Fratzen mit Honig- Senf -Dressing*

*Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons*  
*und hausgemachten Spätzle*

zusätzlich reichen wir  
*Kleine Putensteaks und*  
*kleine Kasslersteaks im Kartoffelmantel*  
sowie  
*Bunte Gemüseplatte , Sauerkraut*  
und  
*Kartoffeln, Bratkartoffeln*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

33,00 Euro