

## 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*