



## Fingerfoodbüffet

Graubrotschnittchen mit Schinken, Mettwurst,

Spargelröllchen und Hähnchenbrust

kleine Schnitzelchen

frische Champignons mit Kräuterfrischkäse

Mettbällchen

Tomate- Mozzarella

Geflügelspieße

Datteln im Speckmantel

Käsespieße

Räucherlachs auf Ciabatta

Eiersalat mit Erbsen und Möhren

Nudelsalat mit Cocktailtomaten und Fetakäse

**Preis pro Person 16,00 €**



## Fingerfoodbüffet

Hähnchenbrust mit Frischkäse und Früchten

Schweinemedallions im Schinkenmantel

Schafskäsecreme auf Salatgurke

Räucherlachs auf Ciabatta

Garnelenspieße

Tomatenbruschetta

Putenmedallions mit gegrillter Zucchini

Partybrötchen mit Hackfleisch- Gemüsefüllung

Käse-Frucht-Spieße

Pizzaschnecken

Maccheronissalat mit Mozzarella

Thunfischsalat

**Preis pro Person 20,00 €**



## Fingerfoodbüffet

Roastbeefröllchen mit Gemüsestreifen

Hähnchen-Frucht-Spieße

Geflügelwraps

Räucherlachs im Pfannkuchen

Garnelenspieße

Hackfleischröllchen im Schinkenmantel

Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta

gefüllte Käseroulade

Schweinemedallions mit Preiselbeercreme

Datteln im Speckmantel

Tomaten gefüllt mit Reissalat

Nudelsalat mit Avocado und Pinienkernen

**Preis pro Person 24,00 €**



## Kalte Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella 4,00 €

Champignonbruscetta 4,50 €

Tomatenbruscetta 4,50 €

Pochiertes Ei auf Feldsalat mit Senfdressing 4,50 €

## Verschiedene Blattsalate wahlweise:

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 5,50 €

- mit gebratenen Lachswürfeln 6,00 €

## Gemischter Salatteller

(ohne Fleisch oder Fisch) 4,00 €

Zu allen Salaten reichen wir Dressing und Baguette



## Warme Vorspeisen:

Pochiertes Lachsfilet

mit Basmatireis und Pernodsauce 7,00 €

Hähnchenbruststreifen

auf Spaghetti mit hausgemachtem Pesto 6,50 €

Schweinemedailon

auf hausgemachtem Röstitaler an Steinpilzrahm 7,50 €



## Suppen:

Rinderkraftbrühe „Royal“ 4,50 €

Rinderkraftbrühe „Celestine“ 4,50 €

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Einlage 4,50 €

Minestrone ( Italienische Gemüsesuppe) 4,50 €

Tomatencremesuppe 4,50 €

Blumenkohlcremesuppe 4,50 €

Westfälische Kartoffelcremesuppe 4,50 €

Broccolicremesuppe 4,50 €

Zitronensuppe mit Hühnchen 4,50 €



## Hauptgerichte

Schweinenacken mit Barbecuesauce 18,50 €

Schweinerücken mit Senf-Kräuter-Sauce 18,50 €

Schweinerückensteaks mit frischen

Champignons in Madeira 19,00 €

Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Sahnesauce mit  
frischen Champignons und Kräutern 18,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein  
mit Tomatenpaprika und leichter Asianote 18,50 €



Schweinefilet mit:

-Waldpilzen in Rahm 22,50 €

-gebratenen Champignons 22,50 €

-frischen Champignons in Rahm 22,50 €

-Frischkäsesauce mit Paprikastreifen 20,50 €

- Schinken-Parmesan-Panade und

Tomatensauce 22,90 €

- im Schinkenmantel,

dazu Zwiebel-Sahne-Sauce 22,90 €





Tafelspitz mit Meerrettichsauce 23,50 €

Rinderschmorbraten mit gebratenen Champignons

22,90 €

„Rheinischer Sauerbraten“ 21,90 €

Rinderroulade „nach Art des Hauses“ 22,90 €

Roastbeef mit Zwiebelsauce 31,50 €

Kalbsbraten „Mailänder Art“

mit Tomaten-Kräuter-Sauce 24,50 €

Glasierter Kalbsrücken mit Preiselbeersauce 29,50 €



### Hähnchenbrustfilet mit:

- Currysauce 20,50 €
- Rahmchampignons 21,50 €
- Tomaten-Kräuter-Sauce 20,50 €
- Käsesauce 20,50 €
- Paprika-Rahmsauce 20,50 €
- Frischkäsesauce mit Gemüsestreifen 20,50 €

### Putengeschnetzeltes mit Curry und frischer Ananas

20,00 €

### Barbarie-Entenbrust mit:

- Orangensauce 27,50 €
- Preiselbeersauce 27,50 €



Hirschkeule „Baden-Baden“  
mit gebratenen Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

27,50 €

Hirschkeule mit Waldpilzen in Rahm 26,50 €

Hirschragoût „Försterin“ 23,50 €

Wildschweinbraten „Madeira“ 24,50 €



Lachsfilet mit Bärlauchrahm 25,00 €

Zanderfilet auf Wirsing in Rahm 23,50 €

Victoriabarschfilet mit Senf-Dill-Sauce 21,50 €

Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräuter-Sahne-Sauce 25,50 €

Zu den Hauptgerichten reichen wir Ihnen wahlweise:

Kroketten, Kartoffeln, Röstitaler, Nudeln, Reis,  
Kräuterkartoffeln, Gnocchi, Kartoffelgratin, Kartoffelklöße

Rotkohl, bunte Gemüse- oder Salatplatte



## Dessert

Bayrisch Creme mit Fruchtputee 4,50 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 4,50 €

Mousse au chocolat 4,50 €

Stracciatellacreme 4,50 €

Zitronencreme 4,50 €

Mokkacreme 4,50 €

Cappuccinocreme auf Amarettinikirschen 5,50 €

Mangocreme mit Honigmelone 4,90 €

Welfenspeise 5,50 €



Tiramisu ( ohne Ei) 5,50 €

Panna cotta mit Fruchtピューree 4,50 €

Mandarinen-Quark-Dessert 4,50 €

Himbeer-Mascarpone-Creme 4,50 €

Quarkspeise „Melba“ 4,50 €

Vanille -und Schokoladeneis mit heißen Kirschen oder  
Schokoladensauce 5,00 €



## Sommer-Büffet (kalt-warm)

Tomate-Mozzarella, Datteln im Speckmantel,  
gemischte Vorspeisenplatte, Schafskäsecreme auf Salatgurke,  
Hähnchenbrust mit Frischkäse, gefüllte Partybrötchen,  
Mini-Schaschlik-Spieße, Hackfleischröllchen im  
Schinkenmantel, gemischte Fischplatte, Käsebrett,  
Champignonbruschetta, Rohkostplatte mit Dressing,  
Chinakohlsalat, Fetasalat mit Rucola und Wassermelone  
verschiedene Baguette

Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit frischen  
Champignons und Kräutern,  
Hähnchenbrust "süß-sauer" mit frischer Ananas und Paprika,  
Kroketten, Basmatireis und Nudeln

Quark-Mandarinen-Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

29,50 €



## „Rustikales“

Backschinken (Krustenbraten)

Gemüse und Salzkartoffeln 20,50 €

Schnitzel satt,

verschiedene Saucen, Gemüse oder Salat,

Kroketten und Röstitaler 20,50 €

Kasseler (Nacken oder Rücken)

Rotkohl, Kartoffeln und Kroketten 18,50 €

Putengeschnetzeltes

Spätzle und Salatplatte 18,50 €

Currywurstbuffet mit drei verschiedenen Saucen, Kartoffelsalat,

Pommes, Country Potatoes und Salatbeilage 16,50 €

Eisbein, Haxe oder dicke Rippe gepökelt mit Sauce,

Rotkohl, Sauerkraut oder Mischgemüse,

Salzkartoffeln und Kroketten 18,50 €