

Buffet Vorschläge

für Ihre Feier

Stand Februar 2023

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	3,80
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Spargel,,Eierstich und Fleischklößchen	4,00
Kartoffel-Lauchcreme	3,80
Brokkolicreme mit Sahne und Mandeln	3,80
Blutorangen-Karotten Suppe	3,80
Russische Gurkensuppe mit Krabben und Dill	4,00
Passierte Cremesuppe von frischen Erbsen mit Quarkklößchen	3,80
Hummercremesuppe mit Krabben	5,00
Cremesuppe von Zuckererbsen mit Minze und Kalbfleischbällchen	5,00
Steinpilzcremesuppe mit Blätterteig-Gebäck	5,00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	4,00
Maronensuppe mit Trüffelduft	5,00
Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern mit Meerrettichsahnehaube,Lachstreifen und Käsestange	4,50
Karotten-Ingwersuppe mit Minzsahne	3,50
Kürbiscremesuppe mit Garnele	4,50
Minestrone Mailänder Art tomatisierte Kraftbrühe mit frischen Gemüsen.	4,00
Champignoncremesuppe mit Kräutersahne und Croutons	3,80

und nach Ihren Wünschen

Braten

Mindestbestellmenge ab 6 Personen

Kasseler Nacken, zart und würzig, Soße	6,50
Kräuterbraten, gefüllt mit Kräuterfarce und Pilzen, Soße	6,50
Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln	6,50
Schwedenbraten, gefüllt mit Pflaumen, Krustenbraten, aus dem Schinken	6,50
herzhaft gewürzt, Soße	6,50
Schweinshaxe aus dem Ofen	6,50
Spanferkelkeule mit Dunkelbiersoße	9,80
Prager Schinken, leicht gepökelter Schinken mit gezuckerter Kruste.	7,00
Rinderbraten und Schweinebraten	8,50
Hirschkalbbraten im Wacholderrahm	12,90
Wildschweinkeule im Preiselbeerrahm	12,90
Wildedelgulasch mit Waldpilzen	9,50
Putenkeule saftig gebraten Currysoße	6,50
Putenbrust gefüllt mit Steinpilzfarce	8,00
Putenbrust leicht gebraten, Soße	6,50
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons	8,00
Geschnetzeltes vom Rind, Pfifferlingsrahm	9,90
Geschnetzeltes von der Pute in Curry-Früchtesoße	7,90

Gebratenes

Geschmorte Rehkeule ,Butterspätzle, Rotweinsoße,Rosenkohl.	19,50
Hirschgulasch,Rotkraut,Kartoffeln und Spätzle	13,50
Wildschweinkeule in Biersoße,Kartoffelknödel	16,50
Heißer Gänsebraten mit Apfel-Zwiebelfüllung Rotkraut und Klöße (1 Gans 4 Pers.)	Tagespreis
Heißer Gänsebraten mit Füllung,Soße Coq au Vin	Tagespreis
Hähnchen in Rotweinsoße,frisches Marktgemüse, Salzkartoffeln	12,90
Gefüllte Poulardenbrust, mediterranes Pfannengemüse Gnoccis,Gorgonzolasoße.	13,90
Heißer Entenbraten mit Apfel-Zwiebelfüllung, Orangensoße,Rotkraut,Kartoffelklöße(1 Ente 2 Pers.)	40,00
Tafelspitz mit Meerrettichsoße,Bouillonkartoffeln.	14,50
Ochsenfilet mit Ratouille Gemüsegratin	29,50
Lachsschnitte mit Kräuterkruste,frischer Blattspinat, Risotto.	17,50
Zanderfilet mit Chicoree - Fenchelgemüse, Risoleekartoffeln,Limettensoße.	17,50
Paella „Catalana“ mit Meeresfrüchten und Hähnchen.	10,90

Hausbuffet 1

ab 20 Pers.

Vorspeise :

Bunte Antipastiauswahl

Zucchini-Carpaccio

Kalbfleischtranche mit Thunfischsoße

Entenbrust an Preiselbeeren

Graved Lachs und Heilbutt an Dillsenfsoße

Geräucherte Forellenfilets

Rauchfischhappen

Garnelen mit Pesto

Tomate mit Mozzarella Pesto

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Brotauswahl und Butter

Kalbsschulter mit Bohnenbündchen, Karotten und
Champignons, Kalbssoße, Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit
Chicoree-Fenchelgemüse

Penne mit scharfer Tomatensoße

Panna Cotta mit Fruchtmark

Mousse au chocolat

Preis pro Person

36,50

Hausbuffet 2

ab 20 Pers.

Niedersächsische Hochzeitssuppe,
Brotkonfekt

Bunte Antipasti

Marinierte Pilze

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Carpaccio vom Rind mit Bergkäse und Rucola

Pochierter Lachs an Wildsalat

Hirtenkäsesalat

Ciabatta, Baguette und andere Brote

Landbutter

Spanferkelkeule herzhaftes Biersoße, Kartoffelklöße
Gemüsebeilage

Filetgulasch Stroganoff mit gebratenen Champignons
und Butterspätzle

Kartoffelgnocci mit Kirschtomaten, Basilikum

Grießflammerie mit Himbeersoße

Hannoversche Welfenspeise

Preis pro Person

36,50

Hausbuffet 3

ab 10 Pers.

Lasagne Bolognese

Antipastiplatte gemischt

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Melone mit Parmaschinken

Mortadella Mailänder Art

Thunfisch mit Cherrytomaten

Garnelenspieße mariniert mit Bärlauchpesto

Auswahl von Italienischen Käsen

Ciabatta und Butter

Preis pro Person

23,00

Hausbuffet 4

ab 10 Pers.

Gnocchi -Spinat Auflauf mit Hirtenkäse und Salat
Hähnchenkeule in mediterraner Tomaten-Sahne Soße
und Bandnudeln
Paprika gegrillt mit Olivenöl
Marinierte Auberginen
Geschmorte Champignons
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
mediterraner Nudelsalat
Salm pochiert an Gemüsesalat
Vitello Tonnato
Rindfleisch mit Balsamiko
Käseauswahl
Brotkorb und Butter

Preis pro Person

24.00

Hausbuffet 5

ab 10 Pers.

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Baguette

Kleine Schnitzel mit Bauernsalat
Vollkornbrot mit Blauschimmel und Schnittkäse
Canapé's mit Lachs und Sahnemeerrettich
Gebratene Mettbällchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Pers.

16,50

Hausbuffet 6

ab 15 Pers.

Vegetarisch:

Ratatouille-Lasagne

Kaltes.

Grüner Spargel Schmand Kräuter

Zucchini mit Käse überbacken

Mini Paprika gefüllt

Mini Wraps

Getrocknete Tomate in Olivenöl

Blätterteig gefüllt mit Lachs und Frischkäse

Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

Preis pro Pers.

21,00

Hausbuffet 7

Münch'ner Weißwurst

ab 10 Pers.

Laugenbrezel

Süßer Senf

Gebackener Fleischkäse und Sauerkraut

Wurst-Käse-Salat

Herzhafter Obazda

Frischer Rettich

Kümmelstangen

Preis pro Pers.

13,00

Hausbuffet 8

ab 10 Pers.

Graved Lachs und geräucherter Lachs
Forellenfilet ,Meerrettichsahne,
Heilbutt geräuchert,Dillsenfsoße,
Kaninchenfilet im Speck gebraten,Wildkräutersalat und
Cumberlandsoße
Entenbrust auf Waldorfsalat
Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Roastbeef rosa gebraten,Remouladensoße
Kasseler mit frischer Ananas
Geflügelsalat,Hirtensalat
Käseauswahl
Brotkorb und Butter

Preis pro Pers.

28,50

Hausbuffet 9

Wildcremesuppe mit Klößchen

Hirschkalbbraten im Wacholderrahm

Barbarieente mit Orangensoße

Kartoffelknödel,Butterspätzle,

Kartoffelkroketten,Apfelrotkraut,Rosenkohl mit Speck

frische Gemüseauswahl.

Preis pro Person

26,50

Hausbuffet 10

ab 15 Pers.

Vorspeise:

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Geräucherte Lachs mit Meerrettichsahne

Marinierte Shrimps

Baguette und Butter

Pro Person 9.00€

Hähnchenbrustfilet Winzer Art
in Zwiebel-Wein-Sahnesoße

Putenröllchen Tiroler Art
mit Salami und Käse gefüllt

Rinderschmorsteak in deftiger Rotweinsauce

Lachssteak an Pfefferrahmsauce
Kartoffel Gratin- Buttersauce,
Schwenkkartoffeln

Gemischte Gemüseplatte mit Blumenkohl,
Brokkoli, Erbsen, Karotten,
Bohnen im Speckmantel
Rohkostsalate mit Dressing

Pro Person 23,50

Dessert:

Melonen-Ananassalat mit Nüssen

Mandelcreme mit Kirschen

Bayrisch Creme mit Erdbeersauce 4.50

Hausbuffet 11

ab 15 Pers.

Vorspeise:

Salat von gelber und Roter Bete mit Walnuss

Rinderbraten gepökelt dünn geschnitten mit Vinaigrette und Frühlingslauch.

Rauchfisch mit Sahnemeerrettich

Landbrot und Butter

Pro Person 8,50

Hauptgang:

Geschnetzeltes vom Weide-Ochsen mit

Champignons und Kirschtomaten

Schweinefilet Röllchen gefüllt mit Schinken und Salbei

Putenbrust in Whiskeysahnesoße

Macairekartoffeln, Paprikareis, Kartoffelauflauf

Pfannengemüse

Salatauswahl mit Dressing

Pro Person 23,50

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeermark und Mandeln

Mousse au Chocolate

Pro Person 4,50

Hausbuffet 12

ab 10 Pers.

Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Remoulade

Partyschnitzel mit Sardelle und Zitrone

Hacksteaks mit Sauergemüse und Senf

Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas

Gefüllte Eier mit Senfcreme

Käsesticks in Varianten

Floridasalat mit Früchten

Geflügelsalat mit Ananas und Curry

Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Nudelsalat „Gärtnerin“ mit

Schinken und Erbsen

Gemischter Brotkorb und Butter

Frischer Schweinebraten mit Champignonsoße

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein

Schweinefilet gefüllt mit Kräuterhack

Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken

Kartoffelklöße mit Butterbröseln

Butterreis mit Kräutern

Apfelrotkohl

Bunte Gemüseauswahl

Wirsingkohl in Sahne

pro Person

27,50

Hausbuffet 13

ab 20 Pers.

Vorspeise:

Forelle und Lachs mit Preiselbeersahne

Baguette und Kräuterbutter

Pro Person 7,50

Suppe:

Geflügelcremesuppe mit Einlage

Pro Person 3,80

Hauptgang:

Entenkeule mit Backpflaumen

Rinderfilet nach „Stroganoff“

Seelachsfilet im Speckmantel auf Blattspinat

frisches Gemüse, Kartoffelklöße, Butterspätzle

Rohkostsalate mit Dressing

Pro Person 23,50

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Karamel Creme

Pro Person 4.00

Hausbuffet 14

ab 15 Pers.

Babyananas mit Lachsfüllung auf Currylinsen

Räucherfischörtchen mit Kirschtomaten auf Couscoussalat

Heringsstipp mit steirischem Kartoffelsalat

Bratrollmops auf Dillgurken

Lachscrepes mit Frischkäsefüllung

Makrelenfilets

Atlantikzungenfilets im Backteig auf Rotweinbittersauce

Ganzer pochierte Lachs aus dem Ofen mit Kerbelsauce

Kabeljauflets mit Limette gebeizt

Kartoffeltaler, Duftreis

Gemüseauswahl und Bunte Salatplatte mit Dressing

Joghurt- Limettencreme mit Biskuit

Melange von weißer und brauner Schokolade

Amarenacreme

Pro Person

34,50€

Hausbuffet 15

ab 15 Pers.

Vorspeise:

Wildkräutersalat mit Balsamico-Birnen-Dressing

Räucherfischplatte mit Lachs und Makrele

Geflügelsalat mit Mandarine Pilzen und Spargel

Baguette mit Butter

Pro Person 8,50€

Kleine Heidekartoffeln mit Paprika, Kirschtomaten,

Pilzen, Rosmarin und Knoblauch

Lammkeule mit Grilltomate und Speckbohnen

Schweinefilet in Sauerkirschsahnesoße

Wildragout mit Pilzen

Butterspätzle-Kartoffelkroketten

Spitzkohl in Sahne

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Pro Person 22,50€

Dessert:

Reis Trautmannsdorf mit Fruchtsoße

Vanillecreme Birne Helene

Pro Person 4,00

Käseplatte mit Brotkorb und Butter

Pro Person 5,00€

Hausbuffet 16

ab 15 Pers.

Retro aus den 70ern

Krabbensalat

Tomatenpilz und gefüllte Eier

Bratheringshappen sowie Rollmops

Mettigel

Ganzer Puter mit Waldorfsalat

Kochschinkenröllchen mit Spargel

Frikadellen mit Sauergemüse

Käsespieße mit Weintrauben

Brot und Butter

Rinderroulade mit Rotkohl

Hackbraten mit Gemüseauswahl und
Butterkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladenpudding

Grüne Götterspeise

Pro Person

25,50

Hausbuffet 17

ab 15 Pers.

Honigmelone mit Schinken

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Geflügelplatte mit:

Hähnchenkeulen, Putenbrust,

Hähnchenbrustspieße

Matjesfilet in Sahnesoße mit Zwiebel und Gurke

Geräucherte Forellenfilets mit Makrele

Kleine Käseauswahl

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Pilzsalat und frische Salatauswahl

Brot und Butter

Kartoffel-Lauchsuppe wird serviert

Nackenbraten gefüllt mit Kräuterhack

bunte Gemüseauswahl

Röstkartoffeln und Butterspätzle

Vanille Creme mit Erdbeersauce

Mousse au Chocolate

Pro Person

25,50

Hausbuffet 18

ab 20 Personen

Salat von Nordseekrabben

Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Rauchfischplatte mit Aal, Lachs, Forelle, Schillerlocke und Heilbutt

Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Rosa gebratener Rehrücken mit Früchten garniert Cumberlandsauce

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

garnierte Medaillons von Schweine- und Putenfilet *

Französische Käseauswahl * Brotauswahl und Butter

Klare Kalbsbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen

Rinderfilet mit Kräuterpilzen

dazu frisches Gemüse, überbackene Sahne-Kartoffeln

Moccamousse

Frischer Obstsalat

Beerengrütze mit Sahne und Vanillesauce

Pro Pers.

38,50

Hausbuffet 19

ab 20 Pers.

Garnierter Lachs im Ganzen pochiert

Marinierte Garnelen auf grünem Spargelsalat

Entenbrust auf Apfel-Mango-Salat mit Preiselbeeren

Rehmedaillons in Rosmarin gebraten mit marinierten Pfifferlingen

Pilzterrine mit gefüllten Birnen

Blatt- und Rohkostsalate

Brotauswahl und Butter

Wird serviert : Feine Pilzsahnesuppe mit Schinkenstreifen

Gefüllte Poulardenbrust auf Kräutersoße

Schweinefilet im Blätterteig

Frische Gemüse, Blattspinat und

Schupfnudeln

Dessertteller nach Art des Hauses:

Gebackener Apfelkrapfen

Rote Grütze

Vanilleeis

Schlagsahne

Pro Person

29,50

Hausbuffet 20

ab 20 Pers.

Hausgemachter Kartoffelsalat

Bayerischer Käse-Wurstsalat mit Kümmel

Rohkostsalat

Verschiedene Dips mit Brotauswahl

Partyfrikadellen mit Chilibip

Strauchtomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikumpesto

Kartoffelrahmsuppe

Gebratene Hähnchenbrust in Estragon-Senfsauce

Saftiger Schweinenacknbraten in Altbiersauce

Pennenudeln mit mediterranem Gemüse in

Kräuterrahmsauce

Rosmarinkartoffeln

buntes Gemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu

Pro Person

25,90

Hausbuffet 21

ab 25 Pers.

Mit Tomaten und Limetten mariniertes Shrimpscocktail

Kleine, mit Hackfleisch gefüllte, pikante Paprikaschoten

Tacos mit verschiedenen Dips

Gefüllte Tortilla

Roastbeefröllchen mit Zucchini-Püree

Nudelsalat mit mariniertem Hähnchen, Limone, Koriander und Avocado

Gepfefferte Mais-Süßkartoffelsuppe

Geschmorte Hähnchenkeule mit Mango und Paprikapolenta

Geschmorte Lammshulter mit einem kleinen Maiskolben
und einer gefüllten Ofenkartoffel

Gedünstetes Fischfilet mit Oliven, Tomaten
und gegrilltem Gemüse

Limonencreme mit Mangosauce

Melonensalat mit Chili und Minze

Pro Person

27,90

Hausbuffet 22

ab 20 Pers.

Salatauswahl mit frischen und angemachten Salaten,
und Dressings

Gegrilltes Antipastigemüse

Meeresfrüchteauswahl

Tintenfischringe im Backteig,

Marinierte Kräutergarnele und Muscheln

Tomatensalat mit Kräutercroûtons und Petersilienvinaigrette

Bunter Melonensalat mit Feta und Oliven

Brotauswahl mit Butter und

Frischkäsecrème

Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinjus

Kartoffel-Sellerie-Püree, glasierte Möhren

Mediterran gefüllte Hähnchenbrust auf Tomatensugo

Linguine und mediterranes Ofengemüse

Gebratene Paprika mit Bulgur und Gemüse gefüllt

Mousse au Chocolate

Crème Brûlée

Pro. Person

31,50

Hausbuffet 23

ab 15 Pers.

Wildkräutersalat mit Balsamico-Birnen-Dressing

Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich

Friesische Räucherfischplatte mit Lachs

Gebratene Poularde mit Apfel-Chutney und Rapunzelsalat

Tomaten-Brot-Salat mit Rucola

Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse

Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter

Pastinaken-Birnen-Cremesuppe

Heidekartoffeln mit Paprika, Cherrytomaten, Pilzen,
Rosmarin und Knoblauch

Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck
und Gurke, Spätzle

Putenrollbraten an Aprikosensauce auf
Pancettabohnen,

Röstkartoffeln, frisches saisonales Gemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person

23,90

Allergenkennzeichnung

Liebe Kunden, liebe Gäste,

Seit Dezember 2014 wird in der EU das Lebensmittelkennzeichnungsrecht,

durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vereinheitlicht. Im Zuge dessen sind wir gesetzlich dazu verpflichtet, unsere Kunden über Allergene Zutaten und Stoffe zu informieren.

Kennzeichnungspflichtig sind:

Glutenhaltige Getreide

Ei

Fisch

Erdnuss

Soja

Milch oder Laktose

Schalenfrüchte

Sellerie

Sesam

Senf

Sulfite

Lupinen

Weichtiere

Grundsätzlich werden in unserer Küche alle 14 Allergene verarbeitet

Da unsere Angebotsmappe umfangreich ist, informieren wir Sie zur besseren Übersicht gesondert.

Sollten Sie in der Planung Ihres Festes auf Nahrungsmittelallergien oder Lebensmittel Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen müssen, beraten wir Sie gerne.

Wir empfehlen Ihnen Speisen die es erlauben, verschiedene Allergene oder Intoleranz Stoffe zu substituieren bzw. zu streichen.

Wir bitten Sie daher, uns bei Ihrer Bestellung darauf hinzuweisen, dass eine Überempfindlichkeit bei Ihnen oder Ihren Gästen besteht. Sprechen Sie mit uns.

Wir haben uns mit dem Thema Allergene befasst und nehmen es sehr ernst.

Nennen Sie uns Ihre Wünsche und Ihre Allergie, wir bemühen uns um die entsprechende Kennzeichnung.

Bitte beachten Sie, dass wir bei der Verwendung von Gluten und Laktosefreien Ersatzprodukten, wie Butter, Milch, Sahne oder Glutenfreiem Mehl und Backwaren einen Preisaufschlag erheben.

Getränkepauschale für Ihre Feier

Die im Folgenden angebotene
Getränkepauschale können Sie
für

die Dauer von 3;5 oder 8 Std.
wählen.

Bitte geben Sie uns bei der
Reservierung unbedingt die
gewünschte Dauer der
Getränkepauschale mit an!

Die Pauschale beginnt mit dem vorher
vereinbarten Zeitpunkt. Nach dem
vereinbarten Zeitpunkt werden
alle Getränke separat berechnet.

<u>Dauer der Getränkepauschale</u>	<u>Preis pro Pers.</u>
------------------------------------	------------------------

3 Stunden	22,50€
5 Stunden	30,50€
8 Stunden	39,50€

Sektempfang 3,00€ Aufschlag

Die danach verzehrten Getränke
werden in den
nachfolgenden Stunden nach
Verbrauch abgerechnet.

Nach insgesamt 8 Stunden wird
für jedes Servicepersonal
25,00€ pro Stunde bis Ende,
beziehungsweise bis Abbau (auch DJ)
berechnet. #

Getränkeauswahl:

Bier vom Fass:

was der Tresen hergibt

Spirituosen:

4 Ihrer Wahl (Getränkekarte)

Hausweine:

Weiß, Rot, Rose-trocken , halbtrocken

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Säfte und
Softgetränke

Warme Getränke:

Kaffee und Tee

Kuchen und Torten

Frankfurter Kranz 45,00€

Buttercremetorte in Kranz
Biskuit, Preiselbeerkonfitüre,
Haselnusskrokant, Dekor

Schokoladen Sahnetorte 39,00€

Dunkler Biskuit, gefüllt mit
Schokosahne, Raspelschokolade

Käsekuchen 28,00€

Klassisch mit Quarkfüllung

Mohn-Sahnetorte 39,00€

Heller
Biskuit, Mohn, Marzipan, Sahne
und Dekor

Pfefferminz Sahnetorte 39,00€

Heller Biskuit, Minze, Sahne, After
Eight

Himbeer oder Beerentorte 35,00€

Heller Biskuit, Früchte, Sahne

Schwarzwälder Kirschtorte 41,50€

Dunkler
Biskuit, Schoko, Sauerkirschen, Sa-
hne, Belegkirschen

Mokkacreme oder Mokkalasahne 39,00€

Heller Biskuit, gef. mit Creme
oder Sahne, Mokkalikör

Nuss Sahnetorte 39,50€

Heller Biskuit, Nüsse, Sahne, Dekor

Zitronen Sahnetorte 39,00€

Heller Biskuit, Zitrone, Sahne,
Limette, Dekor

Schokoladen Fruchttorte mit Eierlikör 39,00€

Dunkler Biskuit, Himbeeren oder
Kirschen, Sahne, Eierlikör, Schokolade

Obstkuchen vom Blech Stück 1,90€

Hefeteig oder Rührteig belegt mit
Pflaume, Apfel, Kirsche, buntes Obst
usw.

Blechkuchen Stück 1,00€

Streuselkuchen, Zuckerkuchen, Mandel-
kuchen,

Schmantkuchen
Sauerrahmkuchen, Altländer
Apfelkuchen

Weitere Angebote auf Anfrage

Beilagen

Schwedenkartoffeln in Fächer geschnitten

mit Käse gratiniert	2,50	Bunte Gemüseplatte 6erlei	3,50
Macaire Kartoffeln	2,50	Apfelrotkraut	2,50
Kartoffelrösti kross gebacken	2,50	Weinsauerkraut	2,50
Kartoffelsalat	2,50	Wirsingkohl mit Speck	2,50
Salzkartoffeln	2,00	Ratatouillegemüse	3,50
Kartoffel Gratin	2,50	Spargel in der Saison	
Butterreis	2,00	Erbsen-Bohnen-Karotten je	2,50
Kartoffelkroketten	2,50	Brokkoli-Blumenkohl jew.	2,50
Bratkartoffeln	2,50		
Kartoffelklöße	2,50	Und andere nach Absprache	
		Preise inkl.Mwst.	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3,80		
Butterspätzle	2,50		
Gnocchis	2,50		

Berechnung je Portion