Unsere Menüabende

für 2025:

05. APRIL 2025:	DEUTSCHER MENÜABEND
12. APRIL 2025:	DEUTSCHER MENÜABEND
24. MAI 2025:	FRÜHLINGSMENÜABEND
31. MAI 2025:	FRÜHLINGSMENÜABEND
14. JUNI 2025:	COCKTAIL- UND TAPASABEND
21. JUNI 2025:	COCKTAIL- UND TAPASABEND

RESERVIERUNGEN BITTE UNTER: 04166/844066

Unser deutscher Menüabend

Prosecco

Vorspeisen-Variation

Matjestatar auf Pumpernickel

Krabben-Gurken-Cocktail

Weißwurst-Salat mit Essig und Öl

Badischer Zwiebelkuchen mit Bärlauch-Schmand

Zwischengang

Kasselerfilet

auf Weinsauerkraut mit Dijonsenf-Creme

Hauptgang zur Wahl

Büsumer Backfisch

auf warmem Kartoffel-Specksalat mit Grüner Sauce

oder

Schweinefilet im Speckmantel

auf gestovtem Kohlrabi mit handgeschabten Spätzle

Dessert

Zitronencreme mit hausgemachtem Vanilleeis

auf Roter Grütze

3-Gänge: € 45,50

4-Gänge: € 52,50

Frühlingsmenü

Prosecco

Vorspeisenvariation:

Heißgeräucherter Lachs

Babyspinatsalat in Parmesandressing

Stangenspargel im Parmaschinkenmantel aus dem Ofen

Buchweizen-Crepe mit Bärlauch-Fetafüllung

Warmer Zwischengang:

Handgemachte Safran-Bandnudeln

auf grünem und weißem Spargelragout

Hauptgang zur Wahl:

Bachsaiblingsfilet

oder

Perlhuhnbrust

auf original „Leipziger Allerlei“
mit Kartoffelstrudel

Dessertvariation:

Erdbeer-Tiramisu
Waldmeister-Panna Cotta

Menü ohne Zwischengang: € 46,50
Menü mit Zwischengang: € 52,50