

Menuevorschläge

Die mit (*) gekennzeichneten Speisen sind nur
als einheitliches Menue für die ganze Gruppe möglich.

Mürrigerstr.17
02161 - 95 39 20
Frau Küffner

Bitte beachten →

Wir bieten Ihnen natürlich auch noch saisonale Spezialitäten an.
Fragen Sie nach unseren Sonder- / Saisonkarten, wir erstellen Ihnen gerne Ihr
individuelles Angebot.

wie z.B. Spargelgerichte, Wildgerichte, frische Matjes, Martinsgans,
Fischvariationen, Gambas, frische Seemuscheln, bayerische Schmankerl

Vorspeisen

Nordischer Fischteller (kalt) (*)
verschiedene Fischspezialitäten (Lachs, Forelle, Crevetten)
mit Saucen auf einem Salatbouquet, dazu Brot und Butter
13,50 €
œ

Mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Sauce
an Kartoffelrösti und Salatgarnitur
9,90 €
œ

Gemischte „Vorspeisen-Platte“ (*)
mit Lachs, Melone m. Parmaschinken, Forellenfilets, Antipasti,
Mini Wrap mit Ruccola-Schinken Füllung, Tomate-Mozzarella-Spieße,
dazu Brot, Butter & hausgemachte Dips
pro Person 13,50 € / (kleine Portion: 9,90 €)
œ

Tomaten – Mozzarella auf Ruccola-Bett
mit Crema di Balsamico
7,50 €
œ

Gebeizter Lachs mit Lauchsalat (*)
auf Pumpermickel, dazu Honig-Senf-Sauce
9,90 €

*Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
& Salatbouquet (*)*

7,90 €

cs

Rapunzelsalat mit Himbeer - Dressing und ()
angeschwitzten Champignons mit
Knoblauchcroutons und Cherrytomaten*

8,50 €

*Bruschetta,
geröstetes Ciabattabrot, belegt mit Tomatenwürfeln, Knoblauch,
Kräutern & frischem Parmesankäse*

6,50 €

Rindercarpaccio ()
mit Senfsauce, frischem Parmesan
und Blattsalate*

10,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage

4,90 €

Kartoffelcremesuppe ()
mit Speckwürfeln & Croutons*

4,90 €

Consommé mit Pfannkuchenstreifen & Sherry ()*

5,90 €

Broccolicremesuppe ()
mit Frühlauch*

4,90 €

Pestocremesuppe oder Paprikarahmsüppchen

4,90 €

Zucchini cremesuppe oder Tomaten cremesuppe ()*

4,90 €

Zwischengang

*„Hugo-Sorbet“
aufgefüllt mit Sekt
5,50 € (*)
œ*

*Waldbeersorbet
aufgefüllt mit Sekt
5,50 € (*)
œ*

*Zitronensorbet
aufgefüllt mit Sekt
5,50 € (*)*

Hauptgänge

*Schweinefilet „Nürnberg“
Schweine-Medaillons auf Pfeffersauce
mit Speckstreifen
16,90 €
œ*

*Schweinefilet „Bellevue“
mit frischen Champignons in einer
Cognac-Sahnesauce, verfeinert mit
Kräutern der Provence
16,90 €
œ*

Sauerbraten „Rheinische Art“ ()
mit Kartoffelklößen & Rotkohl
16,50 €
œ*

Schweinebraten ()
auf einer Champignon – Specksauce
13,50 €*

*Rumpsteak „Argentinisch“ mit Tomaten, Speck
Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Schinkenstreifen
auf einer hellen Pfefferrahmsauce*

19,90 €



*„Pfeffer-Rumpsteak“
Rumpsteak auf einer Pfefferrahmsauce,
dazu eine Grilltomate*

19,90 €



*Steakteller „Loers“
je ein kleines Schweinefilet, ein Rumpsteak
und ein Putenbrustfilet mit verschiedenen Saucen*

19,90 €



*Hähnchenbrust, gefüllt mit Frischkäse auf Blattspinat,
dazu Rieslingsauce*

13,90 €



*Putenbrustfilet „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken, auf Sauce Hollandaise*

13,90 €



*Zanderfilet, gebraten in Zitronenbutter,
auf Rahmlauch, dazu Butterkartoffeln*

16,90 €



*Schweinefilet „Provencal“
mit Kräuterkruste, auf Tymiansauce*

16,90 €



*Salimbocca von der Putenbrust,
gefüllt mit Schinken und Salbei, auf Rosmarinsauce*

15,50 €

*Rindermedaillons im Speckmantel,
auf Gorgonzola Sauce
19,50 €*



*Gedünstetes Fisch-Involtini
aus Zander und Räucherlachs
auf einer Rieslingsauce
17,50 €*



*Zanderfilet „Dijon“
in Zitronenbutter gebraten,
auf Senfrahmsauce
16,50 €*



*Gegrillter Lachs
auf Rahmlauch
17,50 €*



*Rotbarsch „a la Milanese“
Filet vom Rotbarsch gebraten in Eihülle & Parmesan
16,50 €*



*Spaghettis mit Parmesansauce, Ruccola, Trüffelöl,
& frischen Kräutern.
11,50 €*



*Schweinefilet „Pariser Art“
in Eihülle gebacken auf Rosmarinsauce
17,90 €*

***Gerne servieren wir Ihnen alternativ zum Tellergericht
auch folgende Speisen auf Platten, welche auf dem Tisch
eindeckt werden. Die Gäste können sich dann nach Belieben bedienen.***

Fleischplatte

*Schweinefilet, Rumpsteak & Putensteak,
garniert mit frischen Champignons, dazu
verschiedene Saucen & Kräuterbutter*

22,90 €



Fischplatte

*Auswahl an verschiedenen frisch gegrillten Fischfilets,
garniert mit Crevetten, dazu verschiedene Saucen &
zerlassene Butter*

22,90 €

oder nach Wunsch eine Kombination aus beiden Platten

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen

ein Salat vom Buffet und Gemüseplatten

sowie

---- wahlweise 3 Beilagen --

*Kroketten, Kartoffelgratin, Röstitaler, Wedges, Schupfnudeln
Pommes Frites, Rosmarinkartöffelchen, Reis, Spätzle*

Dessert (*)

*Mousse au chocolat
auf einem Soßenspiegel mit Vanilleeis und Sahne*
6,90 €
œ

*Mascarpone-Creme überzogen mit Erdbeerpüree
garniert mit Amarettini*
5,50 €
œ

*Dessertvariation
Mousse au chocolat , bayerische Creme
mit Krokanteis & Obstsalat auf Beerenspiegel*
9,50 €
œ

Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne
5,90 €
œ

Giotto-Creme im Glas
5,50 €
œ

Obstsalat mit Maraschino, Vanilleeis und Sahne
5,50 €
œ

*Hausgemacher Apfelstrudel
mit Vanilleeis & Sahne*
5,90 €

Pistatiant-Parfait
6,90 €

Tiramisu im Glas serviert
6,80 €

***Oder wählen Sie aus unserer aktuellen Dessertkarte
(ändert sich je nach Jahreszeit)***

Weitere Informationen zu Ihrer Veranstaltung

***Liebe Gäste, in unserem Hause gelten
für Gruppen / geschlossene Gesellschaften
folgende Öffnungszeiten (den Beginn legen Sie fest) :***

Restaurant / Wintergarten

**Montag - Donnerstag bis ca. 00.00 Uhr
Freitag & Samstag bis ca. 01.00 Uhr
Sonntag bis ca. 23.00 Uhr**

(Andere Zeiten nach Absprache problemlos möglich)

Festsaal

bis ca. 03.00 Uhr

Biergarten

**Fr. & Sam. ca. 23.00 h
Wochentag & Sonntag ca. 22.00 h**

Musik im Festsaal

Wir bitten Sie um Verständnis, daß wir einige Worte zum
„heiklen Thema“ Musik sagen müssen.

Unserer Räumlichkeiten bieten sich an für:
Discjockeys, Alleinunterhalter & 2-3 Mann Kapellen.

Größere Musikgruppen bitte unbedingt bei uns im Vorfeld anmelden !!

*Rockkonzertartige oder ähnliche Darbietungen sind leider bedingt durch unsere
Lärmschutzauflagen nicht möglich.*

*Es sollte insbesondere nach 23 Uhr nicht mit der Lautstärke übertrieben werden.
Im Zweifelsfall muß die Band die Lautstärke gemäß den Weisungen unseres
Veranstaltungsleiters einstellen.*

***Während die Musik spielt müssen ab ca. 22.30 Uhr
alle Fenster und Türen geschlossen bleiben.***

Die Spieldauer der Musik ist auf ca. 02.30 h begrenzt

Selbst mitgebrachter Kuchen

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen oder liefern lassen.

***Wir berechnen Ihnen pro Gedeck 7,90 €
(für Geschirr, Service etc.) inkl. Kaffee, Tee oder Kakao***