

# Einschulung & Jugendweihe

## Vorspeisen-Auswahl

### **„Cole Slaw“**

Weißkohl, Karotten, Ananas und leichte Salatcreme

\*\*\*

### **„Pellkartoffelsalat“**

Pellkartoffeln, Gewürzgurke, Zwiebel, Junglauch und Kräuter-Mayonnaise

\*\*\*

### **„Nudelsalat“**

Makkaroni, Schinkenwurst, Ei Gewürzgurke und Grüne Erbsen

\*\*\*

### **Tomatensalat**

Strauchtomaten, Rote Zwiebel, Olive, Knoblauch, Balsamicoessig und Olivenöl

\*\*\*

### **Gurkensalat**

Salatgurke, Zwiebel, Schnittlauch, Dill und Petersilie

\*\*\*

### **Griechischer Bauersalat**

Kuhmilchkäse, Tomate, Gurke, Porree, Zwiebel und Schwarze Olive

\*\*\*

### **Garnelensalat**

Garnele, Mango-Chutney, Ananas und mildes Currydressing

\*\*\*

### **Roter Fleischsalat**

Rinderoberschale, Paprika, Silberzwiebel, Petersilie und Tomatencreme

\*\*\*

### **Zweierlei Baguette von der Bäckerei Krämer**

Butter mit Meersalz und 8-Kräuterbutter

## Suppen-Auswahl

### **Gulaschsuppe**

Rinderhüfte, Paprika, Zwiebel, Kümmel und Kartoffelwürfel  
dazu Schmand, geräuchertes Paprikapulver und Petersilie

\*\*\*

### **Süppchen vom Butternusskürbis**

verfeinert mit Zitronengrass, Chili und Limettensaft  
dazu Schnittlauch, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

\*\*\*

### **Suppe von geschmorten Kirschtomaten**

Verfeinert mit Basilikum, Bio-Olivenöl und ein Hauch Knoblauch  
dazu Croutons, Schwarze Oliven und Basilikumpesto

\*\*\*

### **Klassische Soljanka**

Gewürzgurke, Allerlei Wurstwaren, Zwiebel und Letscho  
dazu Schmand, Zitronenecken und Petersilie

\*\*\*

### **Cremesuppe von Waldpilzen**

Champions, Austernpilzen, Shiitakepilzen und Steinpilzen  
dazu Knoblauch-Croutons und Petersilien-Pesto

\*\*\*

### **Erbseneintopf**

Erbsen, Karotte, Knollensellerie, Zwiebel und Petersilie  
dazu Wiener Würstchen, Essig und Bautzner Senf

## **Hauptgänge zur Auswahl**

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

Aus dem Schweinerücken, Zitronenecken extra

\*\*\*

### **Minutensteak vom deutschen Schweinefilet**

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

\*\*\*

### **Unterkeule vom Faremast-Huhn (mit Knochen)**

Hausgemachte Paprikamarinade

\*\*\*

### **Krustenbraten vom deutschen Landschwein**

Schweinebauch in Schwarzbiersauce mit Kümmel und Dijonsenf

(auch ohne Alkohol möglich)

\*\*\*

### **Haxe von deutschen Landschwein**

Hauseigene Gewürzmischung

\*\*\*

### **Brust von Faremast-Huhn**

Hausgemachte Paprikamarinade

\*\*\*

### **Kasslernacken aus dem Backrohr**

Hausgemachte Majoran-Senf Marinade

\*\*\*

### **Fisch-Auswahl „a la Kratos“ GOW**

Lachsfilet, Dorschfilet, Schollenfilet, Seelachsfilet oder Welsfilet  
teilweise auf der Haut gebraten und garniert mit Dijonsenf-Estragon Velouté

**(einzeln bestellbar nach Absprache)**

\*\*\*

### **Riesengarnelen**

Sautiert mit Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl und frischen Kräutern aus unserem Garten

\*\*\*

### **Bratkartoffeln**

Speck, Jungzwiebel und Majoran

\*\*\*

### **Gebackene Kartoffel-Kroketten mit Mandeln**

Ketchup und Mayonnaise extra

\*\*\*

### **Kartoffelpüree**

Braune Butter, Rahm und Muskatnuss

\*\*\*

### **Drillinge aus dem Rohr**

Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver und Olivenöl

\*\*\*

### **Bio-Basmatireis**

mit Aromaten gekocht.

\*\*\*

### **Bio-Landkornreis**

mit Aromaten gekocht.

\*\*\*

### **Frische Tagliatelle oder Fussilloni**

Parower Tomatensauce oder Sauce Bolognese

Grana Padano extra

**Desserts zur Auswahl**  
**im Weckglas oder in Porzellanschüsseln serviert**

**Mousse**

Mousse von der Weißen Schokolade  
Mousse von der Vollmilchschokolade  
Mousse von der Zartbitterschokolade

\*\*\*

**Grütze**

Beerengrütze  
Pfirsichgrütze  
Kirschgrütze  
dazu  
Vanillesauce

\*\*\*

**Pudding**

Vollmilchschokoladen-Pudding (lactosefrei, glutenfrei)  
Vanille-Pudding (lactosefrei, glutenfrei)  
Grieß-Pudding  
Waldfrucht- Pudding  
Erdbeer-Pudding  
Karamell-Pudding

\*\*\*

Diverse Fruchtsaucen und Toppings nach Absprache möglich.

\*\*\*

**FrISChe Obstplatte**

Saisonales und 3exotisches Obst

\*\*\*

Bei Veranstaltungen in unseren Räumen besteht die Möglichkeit frisches Eis anzubieten.  
(Vanille, Erdbeere, Schokolade. Waldmeister usw.)