

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 ein frisches Eis anzubieten.
(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Waldmeister usw.)