

*Menü 9 à 42,50 Euro bei 30 Pers.
à 44,50 bei 15 Pers.*

Vorspeise:

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Nach der alten Tradition:

Tafelspitz

*Soße Remoulade und Sahnemeerrettich
Sellerie- und Möhrensalat*

Hauptgericht:

Rinderbraten in Burgundersoße

Gemüse:

*Brokkoliröschen mit Buttermandeln
glasierte Möhren und Kohlrabi*

Beilagen:

Dampfkartoffeln und hausgemachte Spätzle

Dessert zum Dahinschmelzen:

Crème Brûlée mit Früchten