



Festtagsmenüs

Ab 20 Personen

Alle Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen und Desserts
können individuell kombiniert werden

Wildkräutersalat mit Joghurtdressing,
und Weißbrot mit überbackenem Ziegenfrischkäse
8,90

Entenbrust mit Rotkraut und Klößen

„Mutzbraten“ mit gebratenen Champignons
Waffelkartoffeln und Pfannengemüse
25,20

„Schwarzwald-Eis“
Vanille- und Schokoladeneis mit
Kirschgrütze, Kirschwasser und Sahne
7,20



Griechischer Salat
und gebackenem Feta, gegrillten Paprika
Oliven und Knoblauch-Pitabrot
8,20

Hähnchenbrust in Rougette-Käsehülle
mit Pestosoße und Kartoffelnocken

Kräuter-Kustenbraten
mit Schwarzbiersoße, Bratkartoffeln
Bunte Möhren
Schwarzwurzel-Bohngemüse
24,80

Cassissorbet
und Vanilleeis mit Cassiscreme
und Sahne
7,20



„Carpaccio“
mit Salat, Balsamico – Creme, Parmesan
und geröstetem Knoblauchciabatta
8,20

Lachsfilet in Limetten-Buttersoße
Petersiliekartoffeln

„Mühlherrensteak“
Schweinerücken mit angemachtem Camembert überbacken
, Bunte Möhren, Speckbohnen und Schwarzwurzelgemüse
25,20

Erdbeeren mit Sauerrahm,
Vanilleeis und Waldhonig
7,80

Knoblauchsuppe
mit Kartoffelklößchen
4,50

Kräuter - Lammfilet
mit Zuckerschoten und Blattspinat,
Knoblauchrahmkartoffeln
mit Käse überbacken
Spanisches Schweinefilet
gebratene Auberginen und Paprika
Meersalzartoffeln und Rote Soße
27,20

Vanilleeis mit Mangowürfel
in Orangensoße
7,20



Bouillon mit Grießklößchen
4,50

Rinderfilet mit Pfeffer-Kartoffelspalten
Broccoli und Kirschtomaten mit Knoblauch
und creme fraîche gratiniert

Schweinelendchen im Speckmantel
Thymianrahmsoße
Kartoffelwaffeln und Buntes Möhrengemüse
28,20

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
6,20

Bouillon
mit Fleischklößchen
und Gemüsestreifen
4,50

geschmorter Schweinekamm
mit Schwarzbiersoße,
Speckrosenkohl und überbackenem Broccoli
Bratkartoffeln

„Spreewäler Steak“
Schweinerücken mit Gewürzgurken, Meerrettich
und Käse überbacken,
Knoblauch - Kartoffelspalten
23,80

Minzeis mit Minzschokoladensplitter,
warmer Schokoladensoße und Sahne
6,20



Vogtländische Brotsuppe
mit Knoblauch
4,00

Entenbrust mit glasierten Äpfeln
Rotkohl und Klöße

Wildschweinfilet
mit Rauchspeck-Rahmsoße, Preiselbeeren
Schwarzwurzel – Birnengemüse
27,00

Salzkaramell Eistorte mit
schwarzer Espresso-Soße und Sahne
7,60