



Menüvorschlag 1

*Serviettenknödelcarpaccio
mit Salatbouquet
und gebratenen Pilzen*

*Lammrücken im Brotteig
an Thymianjus
mit Kartoffelgratin
und frischen Speckbohnen*

*Crème brûlée
mit Walnusseis*



Menüvorschlag 2

*Rindfleischsuppe
mit Grießklößchen und Gemüse*

*Schweinefilet „a la crème“
mit frischen Champignons in Sahnesauce
Putenschnitzel mit Früchten und Currysauce
mit Kartoffelkroketten, Reis,
frischem Marktgemüse
und Blattsalaten in Kräuterdressing*

*Herrencreme mit Rum
und
Vanilleeis mit heißen Kirschen*



Menüvorschlag 3

*Feldsalat im Brotchip
mit gebratenem Räucherspeck*

*Frisch aus dem Ofen
Brust und Keule von
der Landente
mit Kartoffelklößen
und Apfelrotkohl*

*Vanille-Kipferl-Parfait
auf Beerenspiegel*



Menüvorschlag 4

*Rauchlachs an
Kartoffelreibplätzchen*

*Hühnersuppe mit
Eierstich, Nudeln und Spargel*

*Gebratene Hähnchenbrust,
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Westfälische Quarkspeise
„Stippmilch“
mit Kirschen und Pumpernickel*



Menüvorschlag 5

*Gemüserahmsuppe
mit Milchschaum*

*Schweineschnitzel mit Jägersauce,
Putenschnitzel mit Früchten
und Currysauce,
Pommes frites, Reis und
Blattsalate in Kräuterdressing*

*Götterspeise „Waldmeister“
mit Vanillesauce*



Menüvorschlag 6

*Rindfleischsuppe
mit Grießklößchen und Gemüse*

*Rindfleisch „Westfälischer Art“
mit Zwiebelsauce
und kalter Beilage*

*Rinderroulade „Hausfrauen Art“
Backschinken frisch aus dem Ofenrohr
mit Salzkartoffeln, Kartoffelpüree
und frischem Marktgemüse*

*„Herrencreme“
mit einem Schuss Rum,
Sahne und Schokosplittern*