

Fleischgerichte:

Vom Schweinchen:

Schnitzelchen
Schweinebraten in deftiger
Bratensoße, Gyrosbraten,
Grillbraten, Kassler,
Düsseldorfer Senfbraten,
Krustenbraten , Minihaxen
Schweineroulade,
Geschmorter Schweinebraten,
Cordon – Bleu, Rustikales
Pletschmühlensteak mit
Zwiebeln und Äpfel,
Hackbraten, Schwenksteaks,
Geschnetztes
Schweinelende - kurzgeraten,
Lendentopf, hessisch o.
Züricher
Schweinelende im
Speckmantel

Vom Federvieh:

Hähnchenschnitzel pan.in
Chipspanade
u.unpan. Natur pur
Hähnchenroulade, Putensteaks
o. –schnitzel, Putenragout,
Hähnchenfilet „Toscana“ ,
oder Indisch
Zwiebel-Sahne- Hähnchen,
Hähnchenfilet im
Knuspermantel, Marinierte
Putensteaks
Besoffenes Huhn in
Apfelweinsauce

Wie der Fisch im Wasser...

Lachsfilet auf grünen
Bandnudeln oder Spinat
Seelachsfilet mit Bordolaise,
Broccolikruste

Vom Rindvieh

Rinderschmorbraten,
Rinderroulade
Tafelspitz gekocht mit
Meerrettich oder grüner Soße,
deftiger Rindsgulasch

Suppen:

Rindfleischsuppe mit
Markklößchen, Eierstich,
Nudeln, Kartoffelcremesuppe,
Lauchcremesuppe,
Tomatencremesuppe,
Spargelcremesuppe...

Saucen:

Champignonrahmsauce,
Jägersauce,Pustasauce,
Bratensoße, Rahmsauce,
Hollandaise, Currysoße
Landhaus Spezialsoße
Feurige Paprikasauce,
Calvadosrahmsauce,
Knobisauce, Pfefferrahm
Hessische Käseapfelweinsauce,

Partygerichte :

Kasslertopf in
Kräutersahnesauce,
Schnitzeltopf,
Kassler unter der Haube
Hackbällchen im Speckmantel
« Toscana », Gyrosauflauf
Käse – Lauchsuppe mit
Hackfleisch, Gyrossuppe
Chili – con Carne,
Feurige Gulaschsuppe

Beilagen:

Knödel, Butterspätzle, Risotto,
Pommes frites, Kroketten,
Rösti, Reis
Salzkartoffeln, Schupfnudeln,
Kartoffelgratin, Maultaschen,
Ofenkartoffel, Tiroler Gröstl

Gemüse:

Gemischter Gemüsegratin
Gemüseplatte:
(Speckbohnen, Erbsen u.
Möhren, Broccoli,
Blumenkohl)
Spargel, Leipziger Allerlei,
Rosenkohl, Rahmwirsing
Sommergemüse „Premium“,
Kaisergemüse, Rotkohl
Broccoli – Blumenkohl – Gratin

Salate

Grüne Blattsalate in Rahmdress
Bauernsalat mit Feta
Fellsalat in Essig-Öl m
Crotinos, Farmersalat
Eisbergsalat mit Tomate u
Gurke in Essig u Öl
Gemischter Chinakohlsalat
Schmandgurken, Krautsalat
Tomate-Mozzarella in
Balsamico –Olivenölviniagrette
Vers. Rohkost
,Apfelgurkensalat
Bunter Bohnensalat, Bunte
Blattsalate mit Apfel –
Meerrettich Sauce,

Dessertträume:

Eis in verschiedenen Variationen:
Eistörtchen, Eistorte
Gemischtes Eis mit“Heiss“,
Schokosauce, Erdbeeren
Rote Grütze, Obstsalat
Schneegestöber,
Kaiserschmarrn
Joghurtcreme im Glas mit
Obst, Oreo creme
Schwarzwalddcreme
frisches Obst z.B.Erdbeeren,
Götterspeise, Zitronencreme,
Stracciatellacreme, Schoko- u.
Vanillepudding, Obstsalat
m.Vanillesauce oder Vanilleeis,
Mouche au Chocolate,
Tiramisu, Schmandcreme,
Je nach Jahreszeitvers.
Spezialitäten
z. B. Lebkuchenmascarbone....

Vorspeisen :

Vers. Dip mit Laugengebäck
Melonenschiffchen mit
Schinken, Putenfilet
an buntem Blattsalat,
Gebeitzter Lachs oder
geräucherte Forelle an buntem
Blattsalat, Antipasti...
Hühnersalat « Exquisit »,
Gebackene Champignon
mit Knobidip, Salatgarnitur,
Je nach Jahreszeit...vers.
Spezialitäten
z. B. Frischer Spargelsalat...

Fingerfood :

Canapees mit:: Schinken,
Wurst Käse..
Rauchfischschnecken,
Putenschnecken, Italienische
Schinkenspieße mit rohem
Schinken, Mozzarella+
Kirschtomaten+ Gurken,
Hackfleischspieße mit
Kirschtomaten, Oliven,
Gurken, Graved-Lachsröllchen
mit Kräuterbutter-Baguette,
Backpflaumen mit Bacon
Frikadelle m Kartoffelsalat im
Glas

**.....und viele andere
auserwählte Variationen!**