

Die etwas Anderen:



Fleischgerichte:

Vom Schwein:

Schnitzelchen in
Chipspanade
Parmesanpanade
Schweinebraten mit
Pikanter Apfelkruste
Biersteaks, Apfelkönig,
Schnitzel überbacken
jeglicher Art
Gefüllte Fleischtaschen
Geschnetzeltes mit Currynote

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
Apfelweinsoße
Hähnchenfilet in Mandelkruste
Entenkeule, Gänsebrust

Vom Rindvieh

Tafelspitz gekocht mit
Meerrettich oder grüner Soße,
deftiger Rindsgulasch

Suppen:

Rindfleischsuppe mit
Markklößchen, Eierstich,
Nudeln, Tortellini, Gnocchi,
Kartoffelcremesuppe,
Lauchcremesuppe,
Tomatencremesuppe,

Saucen:

Champignonrahmsauce,
Hollandaise, Currysoße
Landhaus Spezialsoße
Feurige Paprikasauce,
Calvadosrahmsauce,
KnobisöÙe, Pfefferrahm
Hessische KäseapfelweinsoÙe

Partygerichte :

Kasslertopf in
Kräutersahnesauce,
Schnitzeltopf,
Kassler unter der Haube
Gyrosauflauf
Käse – Lauchsuppe mit
Hackfleisch, Gyrossuppe
Chili – con Carne,
Feurige Gulaschsuppe

Beilagen:

Knödel, Butterspätzle, Risotto,
Pommes frites, Kroketten,
Rösti, Reis, Gnocchi
Salzkartoffeln, Schupfnudeln,
Kartoffelgratin, Maultaschen,
Ofenkartoffel, Tiroler Gröst'l
Pastapfanne

Gemüse:

Gemischter Gemüsegratin
Gemüseallerlei:
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,
Kartoffelsalat, Taccosalat

Dessertträume:

Schneegestöber,
Kaiserschmarrndessert
Solorocreme,
Cappucinocreme,
Himbeertraum, Creme brûlee,
Joghurtcreme im Glas mit
Tiramisu, Schmandcreme,

Je nach Jahreszeitvers.
Spezialitäten

z. B. Lebkuchenmascarbone....

**.....und viele andere
userwählte Variationen!**

**Neue Trends...nach Ihren
Wünschen**