

Unsere Vielfalt

der Kochkunst:

## **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, Geschnetzeltes

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 Apfelweinssoße

### **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, Jägersoße, Pustasoße, Bratensoße, Rahmsauce,

Hollandaise, Currysoße

Landhaus Spezialsoße

Feurige Paprikasauce, Calvadosrahmsauce, Knobisoße, Pfefferrahm

Hessische Käseapfelweinssoße,

## **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 Gröst'l

### **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 Crostinos, 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“, Schokosoße, Erdbeeren

Rote Grütze, Obstsalat

Schneegestöber, Kaiserschmarrn

Joghurtcreme im Glas mit Obst, Oreo creme

Schwarzwaldcreme

frisches Obst z.B.Erdbeeren, Götterspeise, Zitronencreme, Stracciatellacreme, Schoko- u. Vanillepudding,

Obstsalat m.Vanillesoße oder Vanilleeis, Mousse au Chocolate, Tiramisu, Schmandcreme, .....

Je nach Jahreszeit ....vers. Spezialitäten

z. B. Lebkuchenmascarbone....

### **Vorspeisen :**

Vers. Dip mit Laugengebäck

Melonenschiffchen mit Schinken, Putenfilet

an buntem Blattsalat, Gebeitzter Lachs oder geräuchte 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***