



Name/ Firma: _____

Personenzahl: _____

Datum: _____

Ankunft: _____

Essensbeginn: _____

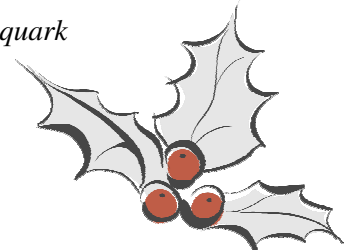
Raum: _____

Weihnachtsfeier 2018

Bitte in die Namensliste eintragen!

Vorspeisen

1. Beilagensalat: Kraut-, Möhren-, Mais-, Blattsalate mit Hausdressing 3,60
2. Feldsalat mit Essig- Öl Dressing, darauf Räucherspeck und Weizenbrotwürfel 5,90
3. geschmorte Champignons, Räucherspeck und Zwiebelwürfel, dazu Kräuterquark 6,60
4. Garnelenspieß, dazu Knoblauch- Majonäse- Dip 6,90
5. echter Räucherlachs, Dillsenf- Majonäse- Dip, dazu zwei Röstitaler 9,90



Suppen 0,2 l., aus eigener Herstellung

6. Klare Fleischbrühe mit Nudeln 3,80
7. Gulaschsuppe 4,60
8. Zwiebelsuppe* mit Weizenbrotstückchen und Käse überbacken 4,80
9. Wittlicher Rieslingsüppchen*, darauf geröstete Weizenbrotwürfel 4,60

Vegetarische Gerichte

10. Gemüserösti, Blumenkohl und Broccoli mit holländischer Sauce und Käse überbacken, dazu zwei Röstitaler 8,90
11. Käsespätzle, Spätzle mit Sahne und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Beilagensalat 9,20

Hauptgerichte

12. Winterlicher Salatteller mit Hähnchenbruststreifen in Honigbutter gebraten 12,90
13. Altstadt-Rösti, zwei Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken, dazu zwei Röstitaler und Beilagensalat 13,90
14. Hähnchenschnitzel mit Bearner Sauce dazu Broccoli und Kroketten 15,90
15. Gefülltes Schweineschnitzel (mit gekochtem Schinken und Käse) dazu Pommes frites und Beilagensalat 16,90
16. Schweinefiletspitzen in Senfrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Beilagensalat 14,90
17. Schweinesteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Röstitaler und grüne Bohnen mit Speck 15,90
18. Zanderfilet mit Riesling- Sekt- Sahnesauce*, dazu Reis und Salat 18,90
19. Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce*, dazu Röstitaler und grüne Bohnen mit Speck 24,90
20. drei Schweinefiletmedaillons mit Calvadosrahmsauce dazu Bandnudeln und Broccoli 17,90

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung, *=enthält Alkohol