

# ***Festtagsmenüs***

***Zum Aperitif  
empfehlen wir***

***Sekt – Orange***

***Sekt mit Holunderblütensirup***

***Sekt mit Erdbeer oder Pfirsich Limes***

***Aperol Spritz***

***Hugo***

***Diverse Weißbrothäppchen***

***Flammkuchen***

# **Suppen**

## ***Festtagssuppe***

*mit Flädle, kleiner Maultasche und Klößchen*

## ***Legierte Lachscreme mit Rauchlachsstreifen***

## ***Cremesuppe von frischen Champignons***

## ***Klare Rinderkraftbrühe***

*mit Gemüsestreifen und feinen Bandnudeln*

## ***Rahmsuppe von Steinpilzen mit frischen Kräutern***

## ***Kartoffelcremesuppe mit Crôutons und Sahnehaube***

## ***Rahmsuppe von roter Bete***

## ***Paprikarahmsüpple mit Sahnehaube***

## ***Rucculacremesuppe***

## ***Rahmsuppe von der Brunnenkresse***

## **Vorspeisen**

### **Kalt:**

**Verschiedene Räucherfische**  
mit Meerrettichsahne, Toast und Butter

**Kaltes Roastbeef zartrosa gebraten**  
mit Sauce Remoulade, Weißbrot und Butter

**Melonenschiffchen mit Parmaschinken**  
und Baguette

**Räucherlachs mit Meerrettichsahne**  
und Baguette

**Zu allen Hauptgängen reichen wir einen Salatteller. Gerne können Sie gegen einen Aufpreis folgende Toppings wählen:**

**Räucherlachs**  
**Shrimps**  
**Putenbruststreifen**  
**kaltem Roastbeef**

**Weißbrot und Butter reichen wir Ihnen zusätzlich.**

### **Warm:**

**Seeteufelmedaillons auf Buttennudeln und Gemüsest**

**Lachsschnitte auf Kresseschaum und Basmatireis**

**Maultäschle mit Schinkensahnesauce**

# **Hauptgerichte**

## **Gemischter Braten vom Schwein und Kalb oder Rind**

### **Kalbsrahmbraten**

*mit frischen Champignons und Rahmsauce*

### **Schweinefilet „Jägerart“**

*mit erlesenen Waldpilzen und Bratensauce*

### **Schweinefiletmedaillons**

*mit Champignons und Rahmsauce*

### **Rinder- und Schweinefilet**

*in feiner Morchelrahmsauce*

### **Frisches Lachsfilet**

*am Stück pochiert, in feiner Weißweinsauce*

### **Kalbsteak „Alt Cannstatt“**

*im Kräuterflädle mit Steinpilzen und Spargel*

### **Schlemmerteller**

*kleiner Zwiebelrostbraten mit Bratensauce,  
Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Rahmsauce  
und einer kleinen Maultasche*

### **Rinderfilet am Stück gebraten mit Burgundersauce**

*und mediterranem gebratenem Gemüse, ohne Salatteller*

### **Dreierlei Filet „Staufen Art“**

*Rinder- Schweine und Kalbsfilet  
mit Pfifferlingen, Flädle und Spargel*

**Medaillons von Schwein, Rind und Pute**  
mit Pfefferrahmsauce und Gemüseest

**Grillteller**

Rind, Schwein und Putenbrustfilet  
Grilltomate, Waldpilzen und Speck

**Schweinefilet und Putenbrustfilet „Gärtnerin Art,“**  
mit Gemüse garnitur und feiner Rahmsauce

**Gerne können Sie auch aus unserer Speisekarte ein Gericht wählen.**

**Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen  
einen bunten Salatteller  
sowie  
verschiedene Beilagen Ihrer Wahl:  
hausgemachte Spätzle, Kroketten  
Pommes Frites, Schupfnudeln  
Butternudeln, Basmatireis  
Macairekartoffeln ,Herzoginkartoffeln  
oder Dauphinekartoffeln**

**Zur Abrundung Ihres Festmenüs servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne  
frisches Gemüse vom Markt**

**Eine Auswahl von Desserts  
finden Sie in unserer separaten Karte**