

Fleisch:

Schwein Rind
Geflügel
Lamm, Wild

Fisch und
Krustentiere

Vegetarische
Gerichte

Beilagen

Gemüse
Saucen
Kartoffeln
Teigwaren
Reis



Zum Buffet. Zum Menu.
Köstliche Hauptgerichte mit
vielen Klassikern und
zeitgemäßen Leckereien.

Kombinieren Sie!

In dieser neuen Speisekarte sind
die Gerichte so
zusammengestellt, dass Sie Ihr
eigenes Buffet oder Menu
komponieren können.

Natürlich machen wir Ihnen
gerne Vorschläge und sagen, was
am besten zusammenpasst. Und
vor allem: wir beraten Sie
zuverlässig, welche Mengen
angebracht sind.

Schwein

Krustenbraten

aus der Keule
mit einer herzhaften Kruste
Ideal zu vielen Gelegenheiten
ab 10/je Portion 6,80 €

Spanferkelkeule

mit Thymian und Wurzelgemüse
im eigenen Bratensaft
Für Genießer des Besonderen
ab 10/je Portion 6,90 €

Saftbraten mit Kräuterkruste

provenzalische Art,
in Weißwein geschmort und mit
einer urgesunden Kräuterkruste
*Mit dem Flair
der französischen Küche*
ab 10/je Portion 6,70 €

Schweinefilet oder Medaillons

mit der Sauce Ihrer Wahl
*Leicht und schmackhaft
– ein Familiengericht für Jung
und Alt*
je Portion 8,90 €

Dänischer Braten

mit Backpflaume und Bukokäse
gefüllt, mit Apfel-Bratensauce
Verführung für den Gaumen
ab 10/je Portion 6,80 €

Toskanisches Schweinefilet

Gefüllt mit Blattspinat,
Tomatenspalten, Mozzarella und
Pesto, dazu eine Mascarpone-
Kräutersauce
Eine kulinarische Versuchung
ab 6 / je Portion 9,80 €

Toskanischer Filettopf

Überbacken mit Pecorino,
Tomatenspalten, Rosmarin
Thymian, Kräuter – Marsalasauce,
ab 6/je Portion 9,50 €

Glasiertes Balsamico Schweinefilet mit Gemüserisotto

Schweinefilet und Balsamico
ab 6/je Portion 11,80 €

Bergischer Braten

Mit einer Haube von Kottenwurst,
Zwiebeln und Schwarzbrot-
krumen, mit Biersauce
je Portion 6,80 €

Bergisches Cordon bleu

Schnitzel gefüllt mit Kottenwurst
und mehr
je Portion 6,90 €

Rind

Roastbeef oder Rumpsteak

Mit einer edlen Kräuterkruste und
Cafe de Paris-Sauce oder einer
herrlichen Pfefferrahmsauce und
gefüllten Riesen Champignons
*Ein Klassiker. Das edle Teil des
Rindes*
ab 10/je Portion 9,90 €

Burgunder-Rinderbraten

Mit traditioneller Rotweinsauce
*Fleisch auf besonders gute
französische Art*
ab 10/je Portion 7,90 €

Italienischer Rinderbraten

Mit Chianti Wein geschmort und
ital. Kräutern
Fleisch auf italienische Art
ab 10/je Portion 8,00 €

Tafelspitz vom Rind

gekocht im Gemüsesud, dazu rote
Beete Meerrettichsauce oder
Meerrettichrahmsauce
ab 10/je Portion 9,30 €

Bouf Bourguignonne Nizza

Rinderspitzen, mit Tomaten,
Zucchini und Rotwein, gefüllte
Tomate mit Ei, Kräutern und
Kapern

Auf besondere Art und Weise
zubereitet

ab 6/je Portion 8,00 €

Rinderspitzen Stroganoff

Mit Zwiebeln, Champignons,
Senfgurke und kräftiger Sauce

Würze und Leichtigkeit in
ausgewogener Harmonie

ab 10/je Portion 8,40 €

Düsseldorfer Senfsteaks

Klassische Schmorsteaks, gut ausgebraten, mit Zwiebeln und dunklem Bratensaft

Eine tolle Portion Fleisch

ab 10/je Portion 7,70 €

Rinderrouladen mit Speck,

Zwiebeln, Gurken und Sauce

ab 10/je Portion 9,50 €

Szegediner Gulasch

ab 10/je Portion 11,00 €

Rindergulasch

ab 10/je Portion 10,50 €

Wiener Fiakergulasch

ab 10/je Portion 11,80 €

Rheinischer Sauerbraten (Rind)

Mit Rotwein-Sauce und Rosinen
Typisch Rheinland

ab 10/je Portion 8,00 €

Spießbraten

ab 10/je Portion 8,80 €

Kalb

Züricher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes mit feinen Schalotten, Champignons und Creme abgerundet
Seit mehreren tausend Jahren schon der Hit ... !

ab 6/je Portion 10,00 €

Röllchen vom Kalb

Mit Parmaschinken, Trockentomate, Frischkäse und Masalla Sauce

ab 6/je Portion 10,90 €

Piccata Milanese

Tomatencremesauce,
ab 6/je Portion 7,80 €

Wiener Schnitzel

Das traditionelle Kalbsschnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren
Seit mehreren hundert Jahren immer ein gutes Essen !
ab 6/je Portion 10,00 €

Saltim bocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Speck und Salbei,
ab 10/je Portion 12,00 €

Osso Bucco

Kalbsbeinscheiben in pikanter Sauce
ab 10/je Portion 13,50 €

Lamm

Lammbraten

mit provenzalischer Sauce
*Für Kenner und Genießer ein Festessen
nicht nur an Festtagen*
ab 10/je Portion 10,00 €

„Campanino“ Lammrückenfilet

mit Oliven-Kräuterkruste und Knoblauchbutter Sauce und Speckbohnenröllchen
Das Beste in dieser Richtung
ab 10/je Portion 11,00 €

Kaninchen

Geschmortes Hauskaninchen

Kaninchenteile, saftig mit Knochen geschmort, abgerundet mit einer Honig-Senf-Sauce
Ein traditionelles Gericht, das alte Zeiten mit modernem Kochen verbindet
ab 10/je Portion 8,00 €

Kaninchenrücken „Andaluz“

geschmort, mit Sherry abgelöscht und Rahm verfeinert
Spanien kulinarisch !
ab 10/je Portion 8,90 €

Geflügel

Putenbrust

Saftig geschmort, zart und delikat,
in einer samtigen Rahmsauce
*Eine ideale Alternative zu
Schwein und Rind*

ab 6/je Portion 7,10 €

Flugentenbrust

In Balsamico Sauce mit Pilzrisotto
und gefüllter Zucchini
*Die perfekte Balance von
würzig und zart*

Ab 6/je Portion 13,80 €

Hühnerbrüstchen Normandie

Gefüllt mit Camembert im
Apfelmantel, Calvados-Sahne und
gefülltem Gemüse Crêpe
Phantasie, die man schmeckt

ab 6/je Portion 9,60 €

Geschnetzelte Poularden- oder Putenbrust

mit Gemüsestreifen und Basilikum-
Sauce
*Zartes Fleisch und dennoch mit
einem vollen Geschmack*

Ab 6/je Portion 7,80 €

Putenröllchen Pesto

gefüllt mit Tomaten und
Mozzarella, Pesto, dazu leichte
Tomatensauce
*Eine interessante Kombination
für alle, die gut zu essen wissen*

ab 6/je Portion 8,90 €

gefüllte Hühnerbrust

mit Frischkäse, Spinat, dazu eine
Tomaten-Mascarpone Sauce

ab 6/je Portion 8,90 €

Geflügel

Huhn im Mantel

Putenbrust- oder Poularden-
Medaillons in Nuss- Mandelkruste
mit lieblicher Portweinsauce
Klingt und schmeckt „irre gut“

je Portion 7,20 €

Sesamhuhn an Karotten Püree

Hühnerbrüstchen in Sesamkruste
Klingt und schmeckt „irre gut“

je Portion 7,80 €

Karibisches Märchen

Gefüllte Poulardenbrust mit
Banane und Avocado, dazu eine
Currysahnesauce mit gebratenen
Früchten

je Portion 9,00 €

Saltimbocca vom Hähnchen

Mit Zitronenpasta und
Basilikumsauce an Zitronenbutter

je Portion 12,80 €

Wild

Wildschweingulasch

ab 15/je Portion 14,50 €

Wildschweinbraten

ab 15/je Portion 13,50 €

Wild

Hirschkalbsbraten

Mit einer Wacholder-Sauce,
Rotwein-Birne Saftig geschmort,
zart und weich,
der besondere Wildgenuss
ab 12/je Portion 16,80 €

Hirschkalb-Ragout oder Wildschwein-Ragout

In Rotwein mariniert, geschmort,
mit Waldpilzaroma verfeinert; mit
einer separaten Portion
Preiselbeersahne
Für die Schlemmer-Tafelrunde
ab 12/je Portion 15,90 €

Rehrücken

Sauce nach Wahl und Absprache
ab 12/je Portion 19,50 €

*Fragen Sie auch nach anderen
Wildgerichten, wir beraten Sie
gerne*

Strauß

„Down Under“ Straussen-Sauerbraten

Kräftig gebratenes Stück
mit einer dunklen Sauce
aus Rosinen und Feigen
sowie mit Honigkuchen gebunden
*Das ist der absolute Hammer –
überraschen Sie sich und
Ihre Gäste mit dieser Novität
– zu einem Preis, der kopfsticht*
ab 12/je Portion 24,00 €

Straussen-Steak

im Sesammantel gebraten, mit
Mangosauce
*Neues Fleisch mit einem
überzeugend guten Geschmack*
ab 10/je Portion 22,50 €

Straussen Braten

Ein schönes Stück Fleisch ,einmal
anders. Mit Sauce
ab 10/je Portion 19,70 €

Kombination

Familiënteller

Schweinemedallions mit
Bernaise
Hüftsteak mit Pfeffersauce
Poulardenbrust mit Spargel und
Champignons in Weißweinsauce,
dazu ein **Schweineschnitzel**,

Röstkartoffeln, **Schupfnudeln**,
Gemüseplatte und
Salatschüssel mit Dressing

ab 15/je Portion 19,00 €

Kombination I

Schnitzel mit einer Haube von
Kottenwurst, Zwiebeln und
Schwarzbrotkrumen
Hühnerbrüstchen mit
Sauerkraut und Speck umwickelt
Sauerbraten mit Sauce und
Rosinen
Kartoffelklöße, **Röstkartoffeln**,
Rotkohl, **Speckbohnen** und
Feldsalat
*Gönnen Sie sich diese
Besonderheit für einen
angemessenen Anlass*
ab 18/ je Portion 17,50 €

Kombination II

Saftbraten mit Kräuterkruste und
Sauce, **Geschnetzelte**
Rinderspitzen mit Zwiebeln,
Champignons, Senfgurke und
kräftiger Sauce,
Poulardenbrüstchen im
Knuspermantel, **Kartoffelgratin**
und **Butterspätzle**
Gemüseplatte mit Gemüse der
Saison, **Salatschüssel** mit Dressing

Wahrhaft ein königliches Essen
*Gönnen Sie sich diese Beson-
derheit für einen angemesse-
nen Anlass*
ab 15/je Portion 16,00 €

Kombination III

Poulardenbrust mit Tomaten,
Mozzarella und Pesto
Entenbrust in Balsamico Sauce
Putenmedallions in
Schinkensahne
Thymian-Kartoffeln, **Nudeln**
oder **Risotto**, **Zucchini-**
Tomaten-Gemüse dazu **Salat**
mit Dressing
Wunderbares Geflügel
ab 15/je Portion 18,20 €

Kombination IV

„Variation vom Edelfisch“

Zanderfilet gebraten in Mandelhülle, **Salm** in Krabbensauce
Seezungenröllchen gefüllt mit Blattspinat und Lachs dazu
Gemüse-Risotto und **Reibeplätzchen Salat** mit Dressing
Wunderbares aus Neptuns Reich
ab 15/je Portion 19,90 €

Kombination V

Fisch & Fleisch
Huhn & Hummerkrabben in Sahnesamt Sauce mit Zuckerschoten
Rindersteak mit **geräucherter Forelle** und Kartoffel-Kruste, **Puten** und **Fischstäbchen** im Teigmantel mit Knoblauch-Sauce
Bandnudeln und **Gurken-Tomaten-Salat**
Wunderbar anders
ab 15/je Portion 21,00 €

Aus Neptuns Reich

Zanderfilet

zart gebraten in Mandelhülle, mit Zitronenschaum und Räucherfischgarnitur
ab 6/je Portion 11,00 €

Rosarotes Lachs-Steak

mit Safranschaum auf Zuckerschoten
ab 6/je Portion 13,90 €

Sanft gegarter Lachs

auf Möhren-Orangen-Fenchel Gemüse mit Sahne Sauce
ab 6/je Portion 13,50 €

Lachslasagne „Pasta di Mare“

reichliche Portion mit Lachs, Blattspinat und Hummerkrabbensauce geschichtet, mit Mozzarella oder Emmentaler überbacken
ab 6/je Portion 12,00 €

Medaillons von der Lotte

in leichter Senfsahne, Tomatenwürfel und feinen Schalotten abgerundet
ab 6/je Portion 12,00 €

Ganze Dorade

in Olivenöl angebraten in der Alutasche im Ofen gegart mit Kräutern abgerundet (Größe 350 – 450 Gramm)
pro 100 Gramm 4,50 €

Zanderfilet auf Gnocchi

Tomaten Rucola und Walnuss
ab 6/je Portion 12,50 €

Fisch aus Fluss und Teich

Forelle „Müllerin“

zwei Regenbogenforellen-Filets kross in der Pfanne gebraten, in Kräuterbutter gewendet, mit einer feinen Riesling Sauce
ab 6/je Portion 7,80 €

Forelle „Amand“

zwei Regenbogenforellen-Filets in Mandelbutter goldgelb gebraten, mit reichlich Mandeln und Butter zu Tisch gebracht
ab 6/je Portion 7,50 €

Krustentiere

Duo-Hummerkrabben-Spiess

auf Ratatouille Gemüse und Knoblauchsahne
Der angenehme Appetithappen
ab 6/je Portion 9,80 €

„Spaghetti con Langostinos“

Spaghetti, durchmischt mit Langostinos, in heißem Olivenöl und mit reichlich Knoblauch
Die klassische Art
ab 6/je Portion 10,60 €

*Fragen Sie ggf. bei Bestellungen nach anderen Fischarten.
Fisch ist abhängig von der Fangsituation und vom Marktangebot.*

Vegetarisch & Salat

Rote Linsen ...

zur Auswahl:

- mit Fetakäse und Artischocken
 - mit Parmesankäse und Oliven
- ab 6/je Portion 6,00 €

Gemüselasagne ...

zur Auswahl:

- à la Puszta (mit Paprika und Zwiebeln), mit Feta-Käse
 - Italia Classico – nach Art der italienischen Küche, mit Mozzarella
- ab 10/je Portion 9,60 €

Süd- und mittelamerikanisch ...

zur Auswahl:

- Mexikanische Feuerbohnen mit geschmorten Maiskolben und Paprikamus
 - Bohnenküchlein kross gebraten und gefüllt mit Avocadomus
- ab 10/je Portion 9,90 €

Gemüse-Varianten

zur Auswahl:

- gefüllte Riesenchampignons mit Blattspinat
 - Zucchini, gefüllt mit Kartoffelmus
 - Gemüse-Burger auf Spinat mit Paprikamus
 - panierte Gemüsescheiben mit Knoblauch-creme fraiche
 - gefüllte Zucchinischeiben mit Gemüserisotto
- ab 10/je Portion 7,90 €

Salatschüssel „Finesse“

Auswahl von Feldsalat, Eisberg-, Rucola-, Kopfsalat, Gurke, Tomate, Mais, Möhren, Paprika, Bohnen, Rettich ...

Diverse passende Dressings zur Auswahl sowie Croutons, Sprossen, Keimlinge und Kerne

je Portion 5,80 €
Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Vegetarisch

Italienischer

Auberginenauflauf

ab 10/je Portion 6,50 €

Italienischer Tortellini

Auflauf

ab 10/je Portion 6,60 €

Vegetarische Tortellini

Pfanne

ab 10/je Portion 6,30 €

Süßkartoffel Blumenkohl

Curry

ab 10/je Portion 6,20 €

Blumenkohl Schnitzel mit

Pilzsauce

ab 10/je Portion 6,00 €

Brokkoli Wok mit Cashew und Tofu

ab 10/je Portion 6,00 €

Vegetarische Moussaka

ab 10/je Portion 7,50 €

Gefüllte Zucchini auf

Gemüse Couscous mit

Currysahne

ab 10/je Portion 6,90 €

Süßkartoffel -Kichererbsen

Curry, Fladenbrot oder Reis

ab 10/je Portion 7,20 €

Ratatouille

mit Baquette und /oder Reis

ab 10/je Portion 6,90 €

Zucchini Piccata auf

Bandnudeln in Parmesanhülle und Tomatensauce

ab 10/je Portion 12,00 €

Chili sin Carne

ab 10/je Portion 6,00 €

Vegetarisches Curry mit Kokosmilch

ab 10/je Portion 6,00 €

Rote Linsen Curry mit Kokosmilch, Tomaten Baquette

ab 10/je Portion 6,50 €

Salat

Italienischer Salat

Ital. Salami, Ei, Eisbergsalat und mehr

ab 6/je Portion 5,30 €

griechischer Salat

Eisbergsalat, Feta, Oliven und mehr

ab 6/je Portion 5,80 €

Gemüse & Kartoffeln

Deutsche Gemüseplatte

Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Möhren, Champignons, Rosenkohl, Wirsing, Rotkohl, Spinat, Mais, Spargel und anderes je nach Saison; abgestimmt zu den sonstigen ausgewählten Speisen

ab 6/je Portion 6,00 €

Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Italienische Gemüseplatte warm oder kalt

Auswahl von Zucchini, Tomaten, Auberginen, Kräuterpilze, Zuckerschoten, Broccoli, Bohnen, Spinat, Paprika, Spargel, Fenchel und anderes je nach Saison; abgestimmt zu den sonstigen ausgewählten Speisen

ab 6/je Portion 8,00 €

Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Kartoffelgratin

Nach Art von Gerd Fleischer

Es soll Leute geben, die dafür das Fleisch liegen lassen

ab 6/je Portion 5,50 €

Bratkartoffeln „Royal“

kleine, gebratene Kartoffelchen, verfeinert und gewürzt wahlweise mit Thymian oder Rosmarin oder italienischen Kräutern oder mildgeräuchertem Speck

ab 6/je Portion 5,00 €

Kartoffel spezial

Kartoffelhälften mit Mousse und Kräutern gefüllt und Parmesan überbacken

ab 6/je Stück 4,00 €

kleine Reibplätzchen

krossgebraten

ab 10 Portionen/3 St. 2,20 €

Gerichte International

Rindercurry auf vietnamesischer Art

ab 8/je Portion 12,00 €

grünes Thai Curry mit Huhn

ab 8/je Portion 09,00 €

Risotto

alla Milanese

mit Steinpilzen, Pilzen,

Pfifferlingen

mit Gemüse

mit Zitrone

mit Kürbis

mit Spargel

mit Tomaten

ab 10/je Portion 5,50 €

Beilagen, Brot & Saucen

Reis und Sorten Nudeln und Sorten Spätzle, Gnocchi Schupfnudeln Kartoffelklöße Semmelknödel

Reichliche Portionen zu Fleisch,
Geflügel, Fisch

ab 10/je Portion 5,50 €

Französisches Weißbrot Italienisches Weißbrot

Laugengebäck, Laugenstangen und
Brötchen, Paprika-, Kräuter-,
Olivenbaquette

*Ob Baguette oder Ciabatta –
passt zu Vorspeisen, Salaten
oder begleitend zum gesamten
Essen*

je Brot 4,50 €

Saucen

■ Kräuter-, Käse- und Sahnesaucen:

Roquefort, Brie, Frischkäse,
Basilikum, Estragon, Kerbel,
Schnittlauch, **emischte Kräuter**,
italienische Kräuter,
provenzalische Kräuter,
Rahmsauce, **Mascarpone**sauce mit
Kräutern, Trüffel, Honig, Morcheln,
Champignons, Pfifferlinge, Safran,
Orangen, Ingwer, Zwiebel

■ Essig-, Wein- und Alkoholsaucen:

Balsamico, Sherry, Weiß- und Rot-
wein, Portwein,
Cognac, Bier, Gin, Cassis

■ Exotische und Wildsaucen:

Wildrahm, Preiselbeer, Wacholder,
Curry, Chili, Pfeffer, Speck,
Tomaten, Fisch, Hummerkrabben

ab 10/je Portion 4,80 €

