

# Menüs für das ganze Jahr

## Menü 7

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten  
Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 15,00

## Menü 8

Kresserahmsuppe mit geräucherten Lachsstreifen

Jägersteak mit einer rahmigen Waldpilzsoße

Fratzen mit Apfelmus

€ 15,00

## Menü 9

Tomatensuppe mit Basilikum

Gedünstetes Lachsfilet auf Bärlauchrahm, dazu  
Butternudel **oder** Wildreis Mischung

Fruchtiger Salat mit Sahne

€16,00

## Menü 10

*Champignonrahmsuppe*

*Schweinebraten mit frischem Gemüse und  
Herzoginkartoffel*

*Apfelbeignets mit Zimt Zucker und Vanilleeis*

€ 15,00

## Menü 11

*Geräucherte Erzgebirgsforelle  
mit Sahnemeerrettich auf Toast*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken*

*Gedünstete Seezungen-schlaufen auf Lauchgemüse in  
Rahm, dazu Petersilienkartoffeln*

*Arrangement von verschiedenen Parfaits  
Auf einem Orangenspiegel*

€ 20,00

## Menü 12

*Wildsuppe "Hubertus"*

*Wildschweinbraten mit Rotkohl und Klößen*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne*

€ 16,00

### Menü 13

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken*

*Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons und hausgemachten Spätzle*

*Platte mit kleinen Putensteaks und kleinen Kasslersteaks im Kartoffelmantel*

*Verschiedene Gemüse wie Broccoli und Sauerkraut  
Verschiedene Beilagen wie Kartoffeln,  
Bratkartoffeln und Kartoffelbällchen*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*Preis pro Person  
20,00 Euro*

### Menü 14

*Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich auf Toast*

*Schweinemedallions auf gemischten Waldpilzen mit Herzoginkartoffeln*

*Platte mit verschiedenen Gemüsen  
Kaisergemüse mit Holländischer Soße, Sauerkraut*

*Platte mit verschiedenen Beilagen  
Kartoffeln, Kroketten und Klöße*

*Fleischplatte mit  
Kalbsbraten und Kasslerbraten*

*Pfirsich Melba  
Vanilleeis mit Pfirsichhälfte und Himbeersoße*

*Preis pro Person  
20,00 Euro*

## Menü 15

*Tomatensuppe mit Basilikum*

*Gedünstetes Lachsfilet auf Bärlauchrahm, dazu  
Wildreismischung*

*Platte mit Spanferkelrollbraten und  
Platte mit Rinderzunge in Rotweinsosse*

*Verschiedene Beilagen wie Kartoffeln und Herzoginkartoffeln  
Verschiedene Gemüse wie glasierte Zuckerschoten,  
Frühlingsgemüse und Rotkraut*

*Fruchtiger Salat mit Sahne*

*Preis pro Person  
20,00 Euro*