

Standartspeisekarte für Reisegruppen

>> Schnitzel mit Rahmchampignons und Pommes frites

>> Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße,
kleinem Salat und Kartoffeln

>> Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Saisongemüse und Kroketten

>> Schweinroulade mit Rotkohl und Klößen

Kaffeegedeck bestehend 2 Tassen Kaffee
mit hausgemachtem Kuchen
oder verschiedenen Torten (z.b. Schwarzwälder, Eierlikör, Joghurt)
zur Weihnachtszeit auch mit Stollen

Spargelsaison (ca. ab Mai)

>> Schnitzel mit frischem deutschem Spargel,
Butter Hollandaise und Kartoffeln

Sommer

>> Grillteller (Schwein, Pute, Rind) mit Sauerkraut und Kartoffelecken

Pfifferlingszeit (ab Ende Juli)

>> Schnitzel mit Rahmpfifferlingen und Kroketten

Jagdessen

>> Hirschbraten, Wildschweinbraten oder Fasanbraten
mit Rotkohl, Wirsing oder Rosenkohl, Klößen oder Kroketten

Fisch und Waldfest Moritzburg 28.10 /29.10.2017 Fischessen mit Fischen aus der Region

>> Frischer Karpfen „blau“ mit Kartoffeln und Rotkohl, Butter und Meerrettich
>> Forelle „blau“ oder gebraten mit Kartoffeln und Salatbeilage

Saison Winter/Weihnachten

Glühweinempfang an der Feuerschale

>> Entenkeule mit Rotkohl und Klößen
>> Gänsebrust oder Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen
>> Gänsebraten (Martinsgans ab 11.11.) mit Rotkohl und Klößen