

Gasthaus „Zum Schloss“

Menüvorschlag 1:

Festtagssuppe in Terrine
(Leber- und Butterklößchen mit
Pfannkuchen)



Gebratene Entenbrust und Schweinelende
dazu Krokette(n) oder Spätzle
mit Buttergemüse



Crème Brûlée
mit Obst und Früchten garniert



Gasthaus „Zum Schloss“

Menüvorschlag 2:

Frischer Feldsalat mit Orangen-Dressing
dazu Speck-Zwiebeln und Croutons



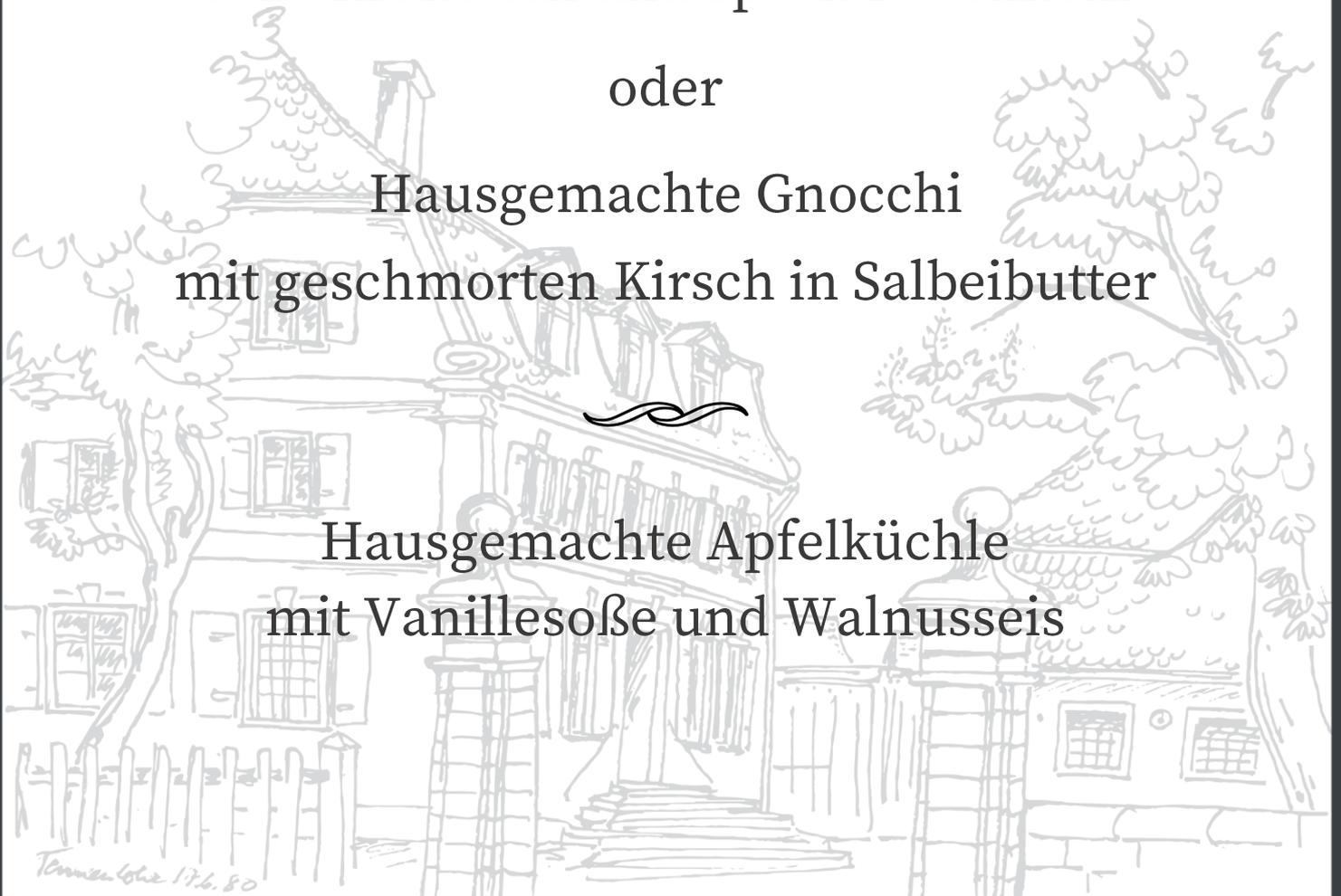
Kalbsschäufele mit kleinen Klößen
dazu Kroketten und Speck-Rosenkohl

oder

Hausgemachte Gnocchi
mit geschmorten Kirsch in Salbeibutter



Hausgemachte Apfelküchle
mit Vanillesoße und Walnusseis



Gasthaus „Zum Schloss“

Menüvorschlag 3:

Kürbiscremesuppe
mit Sahnehäubchen und Kürbiskernen



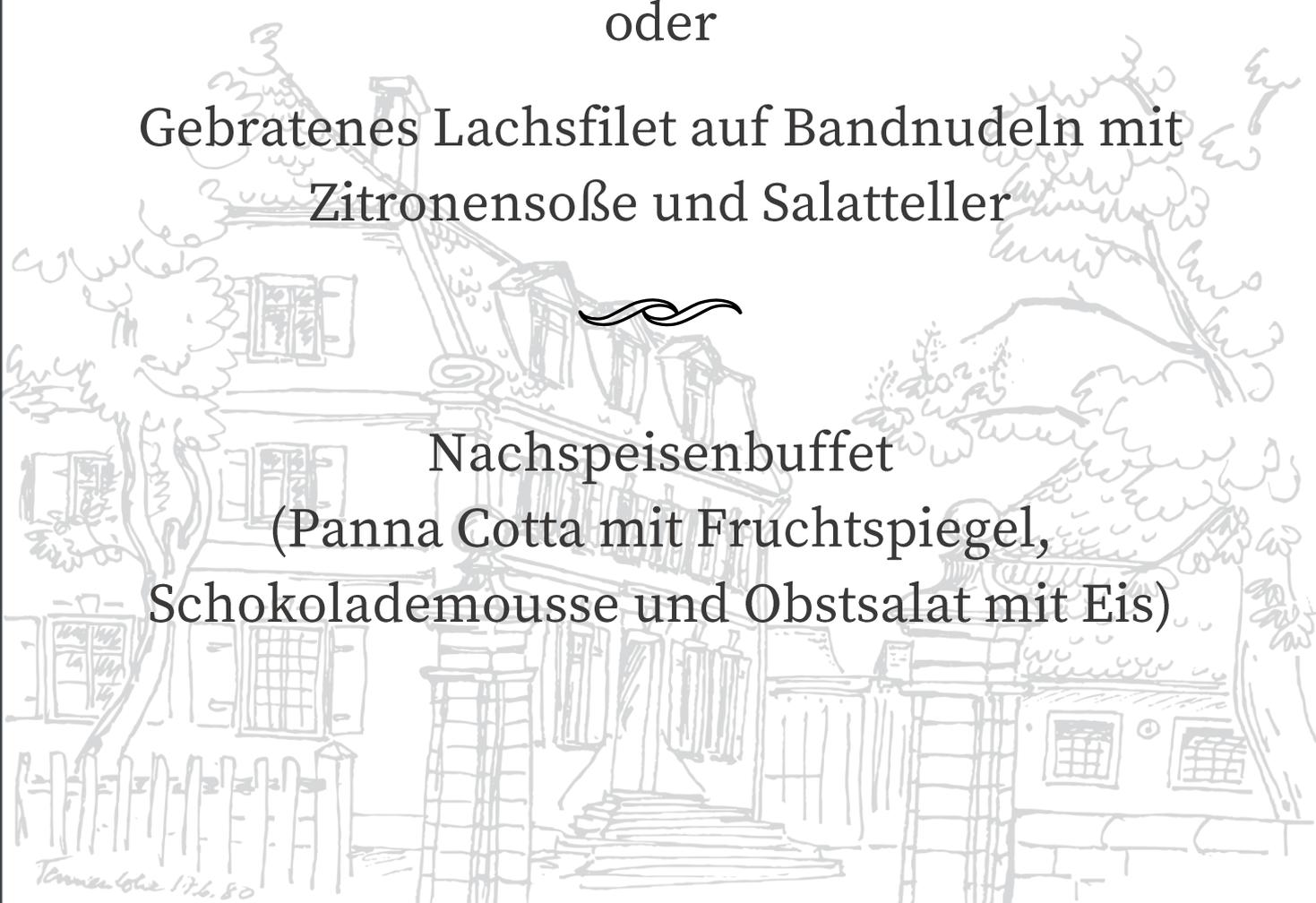
„Sou-vidé“ gegartes Ochsenbäckchen
mit Spätzlen und Wirsinggemüse

oder

Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit
Zitronensoße und Salatteller



Nachspeisenbuffet
(Panna Cotta mit Fruchtspiegel,
Schokolademousse und Obstsalat mit Eis)



Tennisplatz 17.6.80