



Haus Schroter

Menü & Büffet

Vorschläge

für Ihre Feierlichkeiten

im Restaurant mit Gartenterrasse
oder

als Party Service,

seit 1986



Wir beliefern Sie auch am Wochenende !

Oestricher Straße 69

58638 Iserlohn

Tel.: 0 23 71 / 50 244

www.schroter.de

Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.

Bei uns sind Sie in den besten Händen. Wir kümmern uns um Sie, damit Sie Ihre Feier einfach nur genießen können. Von der Planung bis zur Ausführung sind wir für Sie da. Ob Festmenü oder Schlemmerbüffet, alles kein Problem.

Entscheiden Sie selbst um was Sie sich selbst kümmern möchten oder was wir für Sie organisieren dürfen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Büffetvorschläge.

Bitte sehen Sie unsere Auswahl als einen Leitfaden, eine Anregung, damit Sie einen Eindruck davon bekommen was alles möglich ist. Alles kann natürlich untereinander getauscht werden und Ihre eigenen Vorschläge sind selbstverständlich auch erwünscht.

Für eine individuelle Detailabsprache stehen wir Ihnen gern zu Verfügung. Bitte vereinbaren Sie doch einfach einen Termin. So können wir hier vor Ort, neben der Besichtigung der Räumlichkeiten, alle Fragen, Wünsche und Vorlieben besprechen.

Ansprechpartner: Christian Schroter und Christel Schroter

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Durchlesen und freuen uns auf Ihren Anruf.

Menüvorschläge

Die Verwendung von frischen, hochwertigen Produkten, mit traditioneller Kochkunst unsere Gäste zu begeistern, machen die Philosophie unseres Hauses aus.

Wir legen großen Wert auf frische, regionale Produkte, die in unserem Betrieb weiterverarbeitet werden. So sind zum Beispiel Suppen, Vorspeisen, Beilagen wie Spätzle, Kroketten etc. Saucen und Desserts, so wie unsere Torten hausgemacht.

Der Großteil unseres Wildes kommt aus Wäldern des Sauerlands .

Zum Ablauf unserer Menüs in unserem Hause

Vorspeisen, Suppe und Desserts werden wie gewohnt serviert. Im Hauptgang wird dem Gast ein Teller eingesetzt. Das Fleisch, z.B. zwei verschiedene Sorten, wird vorgelegt. So kann der Gast über Größe und Art selbst entscheiden.

Die Gemüsebeilagen, sowie die Saucen und die Kartoffelbeilagen werden direkt auf den Tisch eingesetzt. Praktisch ein Büffet am Platz. Somit kann der Gast über Menge und Art der gewünschten Beilagen selbst entscheiden.

Selbstverständlich werden Beilagen, Saucen und Gemüse nachgereicht.

Bei Büffets

werden die Vorspeisen auf großen Platten angerichtet und Desserts in Glasschalen auf gebaut. Der Hauptgang wird in beheizten Spezialbehältern (Rechaud) angerichtet. Suppe servieren wir vor Eröffnung des Büffets. Das Geschirr steht auf dem Büffet bereit.

Allgemeines
Angebote und Preise sind freibleibend. Alle Preise sind inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer. Irrtum vorbehalten.

Kleines Sektfrühstück

Canapeés zum Sekt-Empfang

Für einen Sektempfang mit anschließendem Essen benötigen Sie in der Regel ca. 2 Canapes oder 3 Fingerfood pro Pers.

(Mindestbestellung 10 Stück je Sorte)

Canapeés vom Stangenbrot köstlich belegt mit



Eier in Scheiben	2,00 €
Kalbsleberwurst	2,50 €
Hausgemachte Sülze	3,00 €
Jagdwurst	3,50 €
Bierwurst	3,50 €
Knochenschinken	3,50 €
Gouda	2,50 €
Tomate -Mozzarella	3,50 €
Salami	3,00 €
Lummerbraten	3,50 €
Kassleraufschnitt	3,50 €
Putenbraten	4,00 €
Schinkenröllchen	5,50 €
Camembert	4,00 €
Roquefort	3,50 €
Frischkäse mit Schnittlauch	3,00 €
Hähnchenbrust	4,50 €
Schweinefilet	5,50 €
Zwiebelmett	4,50 €
Geräucherter Lachs	5,50 €
Geräuchertes Forellenfilet	6,50 €
Roastbeef	5,00 €

Auch als ½ **Brötchen**

Öffnungszeiten:

Auf Vorbestellung und an Feiertagen geöffnet

Auf den folgenden Seiten finden Sie ein Angebot, aus dem Sie sich Ihr Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Wir möchten Sie bitten, das Menü für die gesamte Personenzahl einheitlich zusammenzustellen.

Suppen werden immer serviert

Klare Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	6,00 €
Hühnerbrühe mit Fleischeinlage und Nudeln	6,00 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	6,00 €
Wildconsomme mit Fleischwürfeln	6,50 €

Ab 20 Personen

Samt-Creme-Suppe:

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (Saison)	6,00 €
Broccolirahmsuppe mit Röschen	6,00 €
Blumenkohlsuppe mit Schinkenstreifen	6,00 €
Lauchcremesuppe mit Krabben	7,50 €
Champignoncremesuppe mit Kresse	6,50 €
Steinpilzsuppe mit Speck- und Zwiebelwürfeln	7,00 €
Kräutersuppe mit Schnittlauch und Estragon	6,50 €
Bärlauchsuppe mit Sahnehaube	6,50 €
Iserlohner Senfsuppe mit Rahm	6,50 €
Tomatensuppe Wolga mit Ginsahnehaube und Mandeln	6,50 €
Gurkensuppe von Salatgurken mit Dill, Porree und Rahm	6,50 €
Munsterkäsesuppe, mit Streifen von Lauch und Mett	7,50 €
Gulaschsuppe mit Paprika und Zwiebeln	7,50 €
Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Mettenden	7,50 €

Eintopf als Hauptgang 0,5 l:

Erbsensuppe mit Fleischwurststreifen

Linseneintopf mit Bauchfleisch

Schnippelbohneneintopf

Hauptgerichte: **mindestens 10 Portionen pro Sorte**

Hähnchenbrüstchen mit Schnittlauchsauce, Dreierlei Gemüse aus Blumenkohl, Broccoli und Bohnen mit Speckwürfel dazu reichen wir Salzkartoffeln oder/und Spätzle	21,00 €	Büffet
Putenbraten mit Kerbelkruste, in Rahmsauce, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	24,50 €	Büffet
Putengeschnetzeltes indisch , mit Banane und Birne in Curryrahmsauce, dazu Blattsalat in Dressing und Reis	24,40 €	Büffet
Entenkeulen mit Ingwersauce oder Entenkeule mit Mandarinenstückchen, dazu reichen wir Apfelburgunderkraut und hausgemachte Spätzle	26,30 €	Büffet
Grillhaxe mit Biersauce dazu Specksauerkraut und Kartoffelpüree	21,60 €	Büffet
Schweinepfeffergulasch mit Bohnensalat und Salzkartoffeln	15,80 €	Büffet
Zwiebelbraten vom Schweinenacken mit Zwiebelsauce, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln oder Spätzle	15,80 €	Büffet
Spanferkelkeule mit Schwarte in Altbiersauce, Gemüseplatten der Saison mit Sauce Hollabdaise dazu Spätzle oder Salzkartoffeln	20,40 €	Büffet
Gefüllter Schweinebraten mit Lauchgemüse und Mett, Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln oder Spätzle	16,00 €	Büffet
Grillschinken mit Schwarte, geschnitten und Sauce Specksauerkraut und Bratkartoffeln	23,40 €	Büffet
Ab 20 Personen		
Schweinebraten und Rinderbraten dazu reichen wir Dreierlei Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Spätzle	28,70 €	Büffet
Geschnetzeltes Silvaner mit Champignons, Zwiebeln in Sahnesauce dazu reichen wir Gemüse und Butterspätzle	20,80 €	Büffet
Geschnetzeltes mit Pfifferlingrahm, dazu Speckbohnenröllchen und gebratene Spätzle	23,70 €	Büffet
Schnitzelpfanne, 2 kleine Schnitzel mit Paprikasauce und Champignonsauce, gemischte Salate und Kartoffelgratin	18,40 €	Büffet
Ab 20 Personen		
Schweinemedallions mit Pfeffersauce und Putensteaks mit Currysauce, Gemüseplatten mit frischem Spargel (Saison) Kroketten, Spätzle und Salzkartoffeln	25,50 €	Büffet

Hauptgerichte: **mindestens 10 Portionen pro Sorte**

Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit einer Cognacrahmsauce, Gemüseplatten dazu Sauce Hollandaise und Röstinchen	21,40 €	
Ab 20 Personen		
Schweinemedallions, Putensteaks und Rindertournedos mit Champignonsauce, Currysauce, Pfeffersauce Salat- und Gemüseplatten, Spätzle und Kroketten	31,50 €	
Rinderbraten in Burgundersauce dazu reichen wir Gemüseplatte mit Sauce Hollandaisen, Klöße und Kartoffeln	30,40 €	
Sauerbraten westfälische Art, oder rheinisch mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelrotkohl und Klöße	30,40 €	Büffet
Rinderroulade Hausfrauen Art mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Rotkohl und Klöße	30,40 €	Büffet
Rindergulasch mit Zwiebel Paprika Sauce, dazu Gurkensalat und gebratene Spätzle	30,40 €	Büffet
Pfefferpotthast, Zwiebelgulasch mit Brotkrumen gebunden, dazu Bohnensalat und Kartoffeln	30,40 €	Büffet
Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Saure Beilage und Salzkartoffeln	23,10 €	Büffet
Rindergeschnetzeltes Stroganoff, mit Zwiebeln, Gurken in Senfsauce, Mandelbroccoli und gebratene Spätzle	30,40 €	Büffet
Rindergeschnetzeltes Rothschild, in feuriger Pfeffersauce mit Tomaten und Zwiebeln, mit altem Cognac, dazu Salatteller und Röstinchen	30,40 €	Büffet
Roastbeef mit Kräutersenfkruste im Ganzen gebraten, dazu Broccoligemüse und Mändelkroketten	37,20 €	
Kalbfleischröllchen mit Parmaschinken und Salbei gefüllt, in Weißweinsauce, Salat und Bandnudeln	37,40 €	
Kalbsbraten Winzerin, mit Weintraubensauce, gemischtes Gemüse und Herzoginkartoffeln	37,40 €	Büffet
Kalbsbraten mit Steinpilzenrahmsauce, dazu Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln	35,90 €	Büffet
Geschnetzeltes Züricher Art, vom Kalb, mit Käsewürfeln, Salat der Saison, Röstinchen und Spätzle	30,10 €	Büffet

Hauptgerichte: mindestens 10 Portionen pro Sorte

Rehragout mit Pfifferlingen in Rotweinsauce, mit Apfelkompott, Preiselbeeren und gebratenen Spätzle	28,20 €	Büffet
Rehkeulenbraten mit Pfifferlingen, Wildsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, Rotkohl, Klöße und Kroketten	33,50 €	Büffet
Hirschkalbsragout, mit Rotkohl, Apfelkompott, dazu reichen wir Spätzle und Salzkartoffeln	22,10 €	Büffet
Hirschkalbsbraten mit Preiselbeersauce, dazu Broccoli und Speckbohnen, gef.Birne mit Preiselbeeren, Mandelbällchen oder/und gebratene Spätzle	35,00 €	Büffet
Wildschweingulasch mit Pilzen in Marsalasauce, dazu gef.Birnen mit Preiselbeeren, Speckbohnen und Spätzle	23,20 €	Büffet
Wildschweinbraten Jäger Art, mit gemischten Pilzen, dazu Rosenkohl in Specksauce, Spätzle und Kroketten	23,20 €	Büffet
Wildschweinbraten nach Großmutter's Art, mit Rosinen Mandel Sauce, Apfelrotkohl und Servietten – Semmelknödeln	24,20 €	Büffet
Geschmorte Hasenkeule in Burgundersauce, dazu reichen wir Preiselbeerbirne, Böhnchen im Speckmantel und gebratene Röstinchen	32,50 €	Büffet
Gebratene Lammkeule mit Speckbohnen und Zwiebel - Bratkartoffeln	27,70 €	Büffet
Lachsschnitte in Limonensauce, mit Estragon abgeschmeckt, dazu Salatteller mit Dressing, grüne Bandnudeln und Brühreis	29,90 €	Büffet

Saison Gerichte

im Menü-Tellergericht

350g Bund frischer Spargel		
dazu Petersilienkartoffeln, Sauce Bearnaise und Butter	20,00 €	Büffet
Beilage zum Spargel		
Gemischte Schinkenplatte	8,90 €	
Schweineschnitzel oder Schweinesteak mit Rahmsauce	8,30 €	
Drei Schweinemedallions	12,40 €	
Grünkohl mit Kasslerbraten und Mettwurst Salzkartoffeln und Bartkartoffeln	22,60 €	Büffet
Knusprige Gänsekeule (ca. 500g) mit Mandarinenstückchen, dazu reichen wir Bratapfel, Rotkohl und hausgemachte Spätzle	31,00 €	Büffet
Das Beste von der Gans, (ca. 450g) Gänsebrust frisch aus dem Ofen, mit Bratapfel dazu reichen wir Apfelrotkohl und Klöße	34,00 €	Büffet

Desserts:

zum Menü im Haus, angerichtet auf Teller
oder als Partyservice in kl.Gläser oder Cocktailschale

Apfel Vanille Creme	5,50 €	Büffet
Mousse au chocolat, zweierlei, auf Vanillespiegel	7,50 €	Büffet
Mocca Creme	5,50 €	Büffet
Karamell Creme	5,50 €	Büffet
Schwarzwälder Kirschcreme (Kirschen mit Schokocreme)	6,00 €	Büffet
Birne Helene Creme (Schokocrem mit Birnenstückchen)	6,00 €	Büffet
Herrencreme (Vanillecreme mit Rum und Schokostückchen)	5,50 €	Büffet
Quarkspeise mit Obst	6,50 €	Büffet

Vanillecreme mit Fruchtmarksauce (wie Panna Cotta)	5,50 €	Büffet
Tirami su	7,50 €	Büffet
Apfelscheiben in Weinteig	6,50 €	Büffet
Gefüllter Bratapfel mit Vanille-Sauce	5,00 €	Büffet

Für Partyservice nicht geeignet.

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,50 €
Zwei Crepes vers. Gefüllt, dazu Eis und Sahne	6,00 €
Obstsalat mit Zitroneneis und Sahne	7,50 €
Cassata Parfait mit eingelegten, kandierten Früchten	6,50 €
Fürst Pückler Eisbombe aus Vanille-Schoko-Erdbeer Parfait	7,00 €

Für Partyservice nicht geeignet.

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €
Weinchateau mit Erdbeeren und Schokoeisherzen	7,00 €

zum Menü, angerichtet in Eisschalen / Für Partyservice nicht geeignet.

Birne Helene Eisbecher mit Birnen und Schokosauce	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schokosauce	5,50 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (Saison)	7,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	7,00 €

Ab 20 Personen

Beispiel: Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen	5,50 €
* * * * *	

Schweinebraten mit Champignonsauce und	
Rinderbraten in Burgundersauce dazu reichen wir	
Gemüseplatte aus Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen	
Möhrenscheiben und Broccoli dazu Sauce Hollandaise	
Klöße und Salzkartoffeln	28,70 €
* * * * *	

Rote Grütze mit Vanillesauce	40,20 €	6,00 €
------------------------------	---------	--------

Für Partyservice nicht geeignet.

Menü 2

Melonenschiffchen mit Knochenschinken	
dazu Schwarzbrot und Butter	7,50 €
* * * * *	

Tomatensuppe Wolga mit Ginsahnehaube und Mandeln	6,50 €
* * * * *	

Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit einer	
Cognacrahmsauce, Gemüseplatten	
dazu Sauce Hollandaise, Kroketten und Röstinchen	21,40 €
* * * * *	

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schokosauce	40,90 €	5,50 €
--	---------	--------

Beispiel: **Büffet 1** warm/kalt Büffet

Westfälischer Knochenschinken mit Melonenröschen ###
Mozzarella-Tomaten-Platte ###
Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes ###
Runde, kl. Matjes auf Apfelscheiben gefüllt ###

* * * * *

15 Schweinebraten mit Champignonsauce und Rinderbraten in ###
15 Burgundersauce, dazu Gemüseplatte aus Blumenkohl, ###
Speckbohnen, Erbsen, Möhren und Broccoliröschen
dazu Sauce Hollandaise, Klöße und Salzkartoffeln

* * * * *

1 Käsebrett mit Weintrauben ###
20 Brotkorb, aus verschiedenen Baguettes und Vollkornbrot ###
30 Mandelcreme, Rote Grütze und Schokocreme in kl.Gläsern ###

Büffet für 30 Pers. / Preis pro Person: 41,00 € ###

Büffet 2 warm/kalt Büffet

30 Schweinemedallions in Pfeffersauce und ###
20 Rindergeschnetzeltes Stroganoff, mit Gurken in Senfsauce ###
frisches gemischtes Salatbüffet
Gebratene Spätzle und Kartoffelgratin

* * * * *

1 Westfälischer Knochenschinken mit Melonenröschen ###
1 Gebeizter Lachs auf Fischbrett mit Honig-Dill-Senfsauce ###
1 Geflügelpastete mit Cumberland sauce ###
1 Tomatenterrine (Mousse) mit Basilikumpesto ###
1 Rehrücken, tranchiert und auf dem Knochen angerichtet ###
mit Rotweinbirne, gefüllt mit Preiselbeeren
1 Käsebrett mit Weintrauben ###
30 Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguettes ###
Cremes in kleinen Gläsern serviert
50 Birne Helene Creme, Schwarzwälder Creme und
Mousse au chocolat ###

Büffet für 50 Pers. / Preis pro Person: 45,20 €

Büffet 3 reinkaltes Büffet

1 Geflügelplatte aus Poularde, Putenschnitzeln & Hähnchenkeulen ###
1 Schweinemedallionplatte, mit 20 Stck ###
1 Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes ###
2 Happenplatte, gefüllte
Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen ###
1 Bratenaufschnittplatte aus Roastbeef, Kassler & Lummerbraten ###
2 Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Knochenschinken ###
1 Thüringer Mett auf Zwiebelringen ###
1 Käsebrett mit Weintrauben ###
30 Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguettes ###
1 Eiersalat, Porree Maissalat, Bauernsalat je 10 Pers. ###
30 Rote Grütze mit Vanillesauce in Schüssel ###

Büffet für 30 Pers. / Preis pro Person: 34,00 € ###

Mitternachtsimbiss

Bei Abendveranstaltungen wird gerne gegen Mitternacht, oder später, noch ein kleiner Imbiss gereicht. Etwas für den Appetit. Dies kann ganz klassisch ein rustikales Käsebrett mit Weintrauben, Brot, Butter und Schmalz sein, oder gern wird auch etwas Süßes, wie unser hausgemachter Kuchen oder vielleicht eine Eisbombe mit Feuerwerk gereicht.

Kalte Büffetplatten: (nach Punkten, Pro Pers. Vorspeise 1,5P / Hauptgänge ca. 4P)

Vorspeisenplatten:

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Knochenschinken	40,00 €	12 P.
Westfälischer Knochenschinken mit Melonenröschen	46,00 €	12 P.
Mozzarella-Tomaten-Platte	38,00 €	15 P.
Gebeizter Lachs auf Fischbrett, mit Honig-Dill-Senfsauce	165,00 €	20 P.
Edelräucher Fischplatte aus Lachs, Forellenfilet und Matjes	126,00 €	15 P.
Matjesplatte auf Apfelscheiben verschieden gefüllt		
Runde, kl. Matjes 16 auf Apfelscheiben gefüllt	48,30 €	7 P.
Runde, gr. Matjes 16 auf Apfelscheiben gefüllt	96,00 €	12 P.
Platte, kl. Matjes 24 auf Apfelscheiben gefüllt	78,00 €	10 P.
Platte, gr. Matjes 24 auf Apfelscheiben gefüllt	156,00 €	18 P.

Hauptplatten:

Kleine Happenplatte, gefüllte Eier, Schinkenröllchen und Partyfrikadellen	42,00 €	12 P.
Frikadellenplatte mit zweierlei Senf	47,00 €	18 P.
Thüringer Mett auf Zwiebelringen	32,00 €	10 P.
Hähnchenbrustplatte Hawaii mit Ananas	55,00 €	16 P.
Geflügelplatte aus Poularde, Putenschnitzel & Hähnchenkeulen	116,00 €	35 P.
Hähnchenkeulenplatte mit Obst	49,00 €	16 P.
Hausgemachte Sülze -Platte mit Remoulade	21,00 €	10 P.
Schnitzelplatte rund 12 x 120 g	38,00 €	12 P.
Schnitzelplatte 24 x 120 g	73,00 €	24 P.
Schweinemedailionplatte, rund mit 12 Stck	60,00 €	10 P.
Schweinemedailionplatte, mit 20 Stck	99,00 €	16 P.
Rindermedailion und Schweinemedailion Platte 10 & 10 Stck.	132,00 €	16 P.
Bratenaufschnittplatte aus Roastbeef, Kassler & Lummerbraten	63,00 €	12 P.
Rustikale Wurst- Aufschnittplatte aus Bierschinken, Mortadella, Zungenwurst, Jargdwurst und Salami	57,00 €	15 P.
Wildhasenplatte mit Obst und Waldorfsalat 2 Hasenrücken	77,00 €	9 P.
Rehrücken, tranchiert und auf dem Knochen angerichtet mit Rotweinbirne, gefüllt mit Preiselbeeren	302,00 €	16 P.

Zum Desser Platten:

Großes Käsebrett mit Weintrauben 9 gr. sorten	76,00 €	30 P.
Käsebrett mit Weintrauben rund 7 sorten	71,00 €	12 P.
Brotkorb, aus gemischten Brötchen, Brot und Baguette	4,30 €	
Brotkorb, aus verschiedenen Baguette und Roggenbrot	3,80 €	
Butter und Schmalzteller	3,00 €	
Tzatziki oder Kräuterquark kl. Schüssel (680g)	10,00 €	

Salatschüssel:	(I=5P. II=10P. III=20P.)	II 10P	III 20P
Amerikanischer Salat mit Dressing		27,00 €	###
Bauernsalat		27,00 €	###
Porree Maissalat		28,80 €	###
Kartoffelsalat		32,40 €	###
Nudelsalat		28,80 €	###
Reissalat		28,80 €	###
Eiersalat		31,50 €	###
Waldorfsalat		32,40 €	###
Fleischsalat		32,40 €	###
Geflügelsalat		35,10 €	###
Rindfleischsalat		37,80 €	###
Krabbensalat (Shrimps)		40,50 €	###

Frische Salate als Salatbuffet

Eisbergsalat	27,00 €	###
Kopfsalat	27,00 €	###
Lollo Rosso Salat	27,00 €	###
Feldsalat	32,40 €	###
Paprika Zweibelsalat	28,80 €	###
Gurkensalat mit Dill	27,00 €	###
Tomatensalat	30,60 €	###
Krautsalat mit Essig/Oel	22,50 €	###
Krautsalat mit Majocreme	28,80 €	###
Mais o.u. Kidney Bohnen	19,80 €	###

Dressing: Weiße Salatsauce, Joghurtsauce, Thousand Islandsauce,
Essig Oel Sauce... (Himbeere- Walnuss-, Kartoffel-, Speck-)

Verschiedene Cremes in kleinen Gläsern serviert	Preis
Apfel-Vanille-Creme	3,50 €
Mocca Creme	3,50 €
Karamell Creme	3,50 €
Bayerischer Creme (Vanillecreme)	3,50 €
Mandel Creme	4,00 €
Herren Creme (Vanillecreme mit Rum und Schokoraspeln)	4,00 €
Schwarzwälder Creme (Kirschen-Schokocreme)	4,00 €
Birne Helene Creme (Birne mit Schokocreme)	4,00 €
Mousse au chocolat	4,00 €
Mousse au chocolat, zweierlei	4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00 €
Quarkspeise mit frischem Obst	4,50 €

Allgemeines

Angebote und Preise sind freibleibend.
Alle Preise sind inklusive der zur Zeit gültigen
Mehrwertsteuer. Irrtum vorbehalten.

Unsere Kuchen- und Tortenpreise:

Kuchen

Mohnkuchen	30,00 €
Käsekuchen	30,00 €
Apfelkuchen	30,00 €
Obsttorte	32,00 €
Pflaumenkuchen	32,00 €
Sachertorte	42,00 €
Schokoladensahnetorte	42,00 €
Tirami su Torte	42,00 €
Moccasahnetorte	42,00 €
Apfel Calvadossahnetorte	42,00 €
Käsesahnetorte	42,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	42,00 €
Flockensahnetorte	42,00 €
Nusssahnetorte	42,00 €
Schokoladenbeerentorte	45,00 €
Marzipansahnetorte	45,00 €
Buttercreme	
Zuger Kirsch Torte	45,00 €
Moccacremetorte	45,00 €
Frankfurter Kranz	45,00 €

