

Menü 1

Strauchtomate mit Mozzarella

fein aufgelegt mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig dazu Toastecken

Rhöner Bärlauchbraten

Gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Obstsalat

Frischer Obstsalat nach Art des Hauses eingelegt

Preis pro Erwachsenen 16,50 € und 8,00 € pro Kind von 3 bis 11 Jahren

Menü 2

Rhöner Räucherforelle

Ausgesuchte Blattsalate mit Räucherforelle aus der Rhön, Apfelmeerrettich,
Schnittlauchdressing und Toast

Schweinefilet im Kräutermantel

im ganzen gebratenes Schweinefilet in der Kräuter-Senfkruste mit hausgemachten Spätzle
und Karotten-Brokkoli Gemüse

Crème Brûlée

Karamellierte Vanille Creme mit Obstgarnitur

Preis pro Erwachsenen 22,70 € und 11,- € pro Kind von 3 bis 11 Jahren

Menü 3

Antipasti Teller

eingelegte Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilze mit Ruccolasalat, Parmesan und Seranoschinken

Poulardenbrust gefüllt

Mit Tomaten und Frischkäse gefüllte Poulardenbrust auf italienischem Gemüse und feinen Bandnudeln

Kleiner Eisbecher

2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und einem Sahnehäubchen 3,50€

Preis pro Erwachsenen 24,70 € und 12,00 € pro Kind von 3 bis 11 Jahren

Menü 4

Hausgebeitzer Gravedlachs

gebeitzter Lachs an Dill-Senfsauce mit Kartoffelrösti und kleiner Salatgarnitur

Züricher Geschnetzeltes

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen, hausgemachten Spätzle und glasiertem Gemüse

Dessertvariation a la Rhön Feeling

Überraschung des Küchenchefs

Preis pro Erwachsenen 28,50 € und 14,00 € pro Kind von 3 bis 11 Jahren

Menü 5

Karotten-Ingwersuppe

Erfrischende und Samtige Karottensuppe mit Toast

Argentinisches Roastbeef

Roastbeef im ganzem gebraten mit einer Kräuterkruste, auf südländischem Gemüsepotpourri und Sauce Bernaise

Mousse Hell/Dunkel

Mousse au chocolat von weißer- und dunkler Schokolade mit Früchten garniert

Preis pro Erwachsenen 28,50 € und 14,00 € pro Kind von 3 bis 11 Jahren