



Unser Angebot für Firmenfeiern

Menu p.P. 39.90 €

I. fliegende Vorspeisen – mindestens 6 Stück p.P.

z.B.

Flammkuchenvarianten, Hummus auf Fladenbrot, gebackener Ziegenkäse auf Baguette, Nürnberger Bratwürstchen auf Sauerkraut, Pâté mit Cornichons auf Landbrot, Ölsardinen mit Aioli auf Baguette, kleines Schinkensandwich, Kartoffelsüppchen, Weißwurst auf Teerdisch, Räucherlachs auf Rösti, Couscous-Salat ...

II. zur Wahl

- Kesselgulasch vom Rind, Semmelknödel & hausgem. Rotkohl (einzeln 19.90)
- Königinpastetchen - feines Ragout von Kalb & Huhn mit frischen Champignons, Pommes frites & Salat (einzeln 19.90)
- Cordon Bleu vom Eifelschwein, gefüllt mit Münsterkäse und Honigschinken, Pommes frites & Salat (einzeln 23.90)
- Schnitzel vom Eifelschwein in Rahmsauce mit frischen Champignons, Pommes frites & Salat (einzeln 19.50)
- Klassisch gefüllte Rinderroulade, hausgem. Semmelknödel und Rotkohl (einzeln 22.90)
- Fish & Chips – ausgebackenes Kabeljaufilet, Remoulade, Pommes frites & Salat (einzeln 21.90)
- Couscous mit frischem Gemüse in orientalisch gewürztem Sud (vegan), leicht pikant
- Gebratene Blut- & Leberwurst auf Trierer Teerdisch (einzeln 19.90)
- Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & Salat (einzeln 29.90)
(Aufpreis im Menü: 6.00 €)

III. Dessertvariation

unser Angebot für Reisegruppen

- I. Kartoffel – Crèmesuppe mit Croûtons
- II. zur Wahl (s.o. bei Firmenfeiern)
- III. Tarte Tatin – hausgebackene Apfeltarte

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer normalen Karte online bzw. der gesonderten Karte vor Ort.