

Die etwas Andere Vielfalt:

Fleischgerichte:

Vom Schwein:

Schnitzelchen in
Chipspanade
Parmesanpanade
Schweinebraten mit
Pikanter Apfelkruste
Biersteaks, Apfelmönig, Schnitzel überbacken jeglicher Art
Gefüllte Fleischtaschen
Geschnetzeltes mit Currynote

Vom Federvieh:

Hähnchenschnitzel pan.in Chipspanade
u.unpan. Natur pur
Hähnchenroulade, Putensteaks o. –schnitzel, Putenragout,
Hähnchenfilet „Toscana“ , oder Indisch
Zwiebel-Sahne- Hähnchen, Hähnchenfilet im Knuspermantel, Marinierte Putensteaks
Besoffenes Huhn in Apfelweinsauce
Hähnchenfilet in Mandelkruste
Entenkeule, Gänsebrust,

Vom Rindvieh

Tafelspitz gekocht mit Meerrettich oder grüner Soße, deftiger Rindsgulasch

Suppen:

Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich, Nudeln, Tortellini, Gnocchi, Kartoffelcremesuppe,
Lauchcremesuppe, Tomatencremesuppe,

Saucen:

Champignonrahmsauce,
Hollandaise, Currysoße
Landhaus Spezialsoße
Feurige Paprikasauce, Calvadosrahmsauce, Knobisauce, Pfefferrahm
Hessische Käseapfelweinsauce

Partygerichte :

Kasslertopf in Kräutersahnesauce,
Schnitzeltopf,
Kassler unter der Haube
Gyrosauflauf
Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch, Gyrossuppe
Chili – con Carne,
Feurige Gulaschsuppe
Schlemmerfleischtopf- mit Obatzdasauce

Beilagen:

Knödel, Butterspätzle, Risotto,
Pommes frites, Kroketten, Rösti, Reis, Gnocchi
Salzkartoffeln, Schupfnudeln,
Kartoffelgratin, Maultaschen,
Ofenkartoffel, Tiroler Gröst'l
Pastafanne, Gemüserisotto

Gemüse:

Gemischter Gemüsegratin
Gemüseallerlei:
Spargel, Leipziger Allerlei, Rosenkohl, Rahmwirsing
Sommergemüse „Premium“, Kaisergemüse, Rotkohl
Broccoli – Blumenkohl – Gratin

Salate:

Grüne Blattsalate in Rahmdress
Bauernsalat mit Feta
Fellsalat in Essig-Öl m Crotinos, Farmersalat
Eisbergsalat mit Tomate u Gurke in Essig u Öl
Gemischter Chinakohlsalat
Schmandgurken, Krautsalat
Tomate-Mozzarella in
Balsamico –Olivenölviniagrette
Vers. Rohkost ,Apfelgurkensalat
Bunter Bohnensalat, Bunte Blattsalate mit Apfel – Meerrettich Sauce,
Kartoffelsalat, Taccosalat

Desserträume:

Schneegestöber, Kaiserschmarrndessert
Solerochre, Cappucinocreme, Himbeertraum, Creme brülee, Joghurtcreme im Glas mit
Tiramisu, Schmandcreme,

Weintrauben-Cookiedessert,
Windbeuteldessert, Schokokussdessert

Je nach Jahreszeitvers. Spezialitäten
z. B. Lebkuchenmascarbone....

.....und viele andere auserwählte Variationen!