



Kalte Vorspeisen

Käsevariation mit Trauben und Nüssen

Wermsdorfer Räucherfischplatte mit Kaviar Schmand

Tomate- Mozzarella mit Spinat Pesto

Brot Variation und Butter

Süppchen

Steinpilzsüppchen mit Creme Fraiche

Hauptspeisen

Hausgemachter Sauerbraten mit Thüringer Klößen und Rotkraut

Rotbarsch in körniger Dijon Senf Sauce und einem Duett von Brokkoli
und Blumenkohl, mit Petersilienkartoffeln

Hähnchenbrustfilet mit grünem Spargel gefüllt, auf tomatisierter Hollandaise
und Kräuternudeln

Kleine Schnitzel an Rahmchampignons

Dessert

Erdbeer- Pannacotta

Mousse Variation von der Valrhona Schokolade

ab 20 Personen 28,90 € pro Person