

MOSELLANDSPEZIALITÄTEN AUS KLÜSSERATH - MENÜVORSCHLÄGE

(PREISE AUF ANFRAGE)

KALTE SPEISEN

- Carpaccio, mariniertes Rinderfleisch
- Roastbeef, englisch gegart mit Sahnemeerrettich
- Spießbraten mit verschiedenen Füllungen
- Schweinemedallions im Speckmantel, garniert mit Campignons und Mandarinen
- kleine Hackfleischbällchen, gespickt mit mixed Pickles
- gebratene Hähnchenkeulen
- Schinkenröllchen, gefüllt mit Remouladensoße und Spargel
- gekochte Ochsenzunge, dazu Meerrettichsahne
- gefüllte Tomaten (mit Wurstsalat)
- Kartoffelsalat mit gefüllten Eiern
- Rustikales Brett: Wacholderschinken, Schinkenröllchen, Grillschinken, kleine Rohesser, Partyfrikadellen, kleine Hausmacherwürstchen, bunt garniert
- gemischte Schinkenplatte mit Melonenschiffchen
- Krabbenscocktail
- bunt garniertes Käsebrett
- Blätterteigpastete, warm oder kalt

FISCH

- ger. Forellenfilet
- ger. Forelle am Stück
- pochierter Lachs in Weißweinsud gegart
- Crêpesröllchen mit Räucherlachs und Meerrettichsahne gefüllt
- gegrillte Riesengarnelen
- gegrillte Garnelenschwänze
- Krabbenscocktail
- eingelegte Heringe
- Lachssahnegratin

SALATE

- Farmersalat
- Krautsalat
- Walldorfsalat
- Nudelsalat
- Rindfleischsalat (Teufelssalat) ohne Mayonaise
- Grüner Salat mit verschiedenen Dressingsöfen (Eisberg, Lollo Rosso)
- Bohnensalat
- Geflügelsalat
- Karottensalat
- Heringssalat

GEFLÜGEL

- Putengeschnetzeltes mit Reis, Früchte- oder Champignonsoße
- Puten-Rollbraten, evtl. mit Früchtesoße
- Putenschnitzel
- Flieten
- gefüllte Hähnchenbrustfilets

SCHWEIN

- Schweinemedallions in Champignonrahmsöfe
- Schweinefilet im Blätterteig
- Schweinefilet „Lukull“ mit Champignon-Brätfüllung im Rauchfleischmantel
- Kamm- oder Lendenrollbraten mit verschiedenen Füllungen:
 - Zwiebel-Rauchfleisch-Kräuterfüllung
 - Brokoli-Schinkenfüllung
 - Champignonfüllung
- Winzersteaks
- Schweineschnitzel mit Jäger- oder Zigeunersoße
- Burgunder Saftschinken

SCHWEIN

- Kassler „Wellington“ im Blätterteig
- Kassler gefüllt mit Ananas und Käse
- Kassler gefüllt mit Brokkoli und Käse
- Römerbraten (Schweinebauch mit Champignon-Kräuterfüllung)
- Kesselfleisch (Magerer Schweinebauch in Kräutersud gegart)
- Zigeunerrolle (mit Gemüsefüllung, herzhaft knusprig gebraten)
- Grillschinken mit Kappes Mengsel
- Rieslinggeschnetzeltes
- Gulasch oder Gulaschsuppe, evtl. als Mitternachtssuppe
- Spanferkel-Rollbraten oder ganzen Spanferkel
- Gyros-Geschnetzeltes
- Grillhaxen
- Mediterrane Hackfleischpfanne

RIND

- gekochtes Rindfleisch mit Remouladensoße (oder Sahnemeerrettich)
- Rinderkraftbrühe
- gespicktes Roastbeef oder
- gespickter Rinderbraten mit Pfifferlingen
- gekochte Rinderzunge in Madeira
- Rinderrollbraten mit verschiedenen Füllungen
 - Zwiebel-Rauchfleisch-Füllung
 - Brokkoli-Schinken-Käsefüllung
 - Käse-Schinkenfüllung
 - Champignon-Brätfüllung
- Burgunderbraten (Rinderbraten in Rotweinsauce)
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- Rinderrouladen

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Blumenkohl-Brokkoli-Gratin
- Spätzle
- Mischgemüse
- Dicke Bohnen
- Kappes Mengsel
- Püree, Sauerkraut
- Apfel-Rotkohl
- überbackene Kartoffelklöße
- gratinierter Nudelauflauf
- Schwenkkartoffeln
- mediterrane Gemüsepfanne

DESSERTS

- Fruchtsalat mit Marashino
- Erdbeercreme
- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille
- Weincreme
- Tiramisu

