



MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN / BANKETTS SAISON 2018

Suppen

Feine Gemüsecremesuppe/Croutons	6,00
Tomaten-Basilikumsuppe/ Croutons	6,50
Geflugelcremesuppe mit Schnittlauch	7,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel und Eiflocken	7,50
Krustentiersuppe mit Krabben	10,00

Vorspeisen

Melone mit Schinken	13,50
Rosa Garnelen Cocktail	15,00
Duo vom Räucherfisch(Lachs,Forelle)	13,50
Rieslingpastete mit Salat	12,50
Feierstengsalot mat Bauerebrout	9,90
Rindercarpaccio /Parmesan / Pesto/ Rucola	13,50
Klassisches Rindertartar	15,00
Salat mit Berdorfer Ziegenkäse	14,00
Scampis mit Salat und Aioli	17,00
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	10,00
Quiche Lorraine	10,00
Bouchee à la Reine	11,50
Gänsestopfleber-Terrine/ Brioche / mit Orangenchutney	20,00
Scampi und Jacobsmuschel mit pikantem Avocadosalat	17,00
Zander auf Linsengemüse	15,00
Spaghetti mit Trüffel	Tagespreis

Fleisch

Vom heimischen Schwein:

Cordon Bleu, Champignonrahmsosse, Pommes Frites, Salat	20,00
Schweinebraten, Kümmel-Biersosse, Erbsen-Möhren, Salzkartoffeln	19,00
Wainzossis, Senfsosse, Kartoffelpuree und Salat	17,00
Roher/gekochter Schinken, Pommes Frites und Salat	19,00
Choucroute garnie	21,00
Gepockeltes Schweinefleisch mit dicken Bohnen und Bratkartoffeln	19,00

Vom luxemburger Rind:

Tafelspitz, Meerrettichsosse, Kartoffelpuree, Möhrengemüse	20,00
Pikantes Gulasch mit Spätzle und Salat	18,50
Duo vom Kalb-Rinderfilet, Pfeffersosse, Gemüse, Kartoffelgratin	26,00
Rinderfilet, Bearnaise Sosse, Gemüse und Kartoffelgratin	29,00

Vom Kalb:

Prince Orloff Braten, Kartoffelkroketten und Salat	25,00
Wiener Schnitzel, Pommes Frites und Salat	22,00
Kalbsragout, Waldpilze, Bandnudeln und Salat	20,00

Geflügel:

Koniginpastete, Pommes Frites und Salat	19,50
Bio-Hähnchen in Rieslingsosse, Bandnudeln und Salat	21,00
Perlhuhnbrust, Jus, Blattspinat und Parmesanrisotto	22,00

Fisch

Zanderfilet, Jus, Champagnersauerkraut, Wurfelkartoffeln	26,00
Lachsfilet, Elblingsauce, Blattspinat, Basmatireis	25,00
Steinbuttfilet, grüner Spargel, Risotto	28,00
Fischteller: Lachs, Zander, Krustentiersauce, Papardelle, Gemüse	25,00

Sorbet

Zitronensorbet mit Wodka	5,50 €
Himbeersorbet mit Crémant	5,50 €
Apfelsorbet mit Calvados	5,50 €

Vegetarische/ Vegane Gerichte

Parmesanrisotto mit grünem Spargel und Rucola	19,00
Mehlknödel (Kniddelen) mit Apfelkompott und Salat	18,00
Halloumikäse mit Salat	20,00
Gemischte Gemüsepfanne mit Tofu (vegan)	19,00

Desserts

Hausgemachtes Eis	5,50
Hausgemachte Obsttorte	4,50
Apfeltorte Grossmutterart mit Vanilleeis	6,50
Frischer Obstsalat	6,50
Parfait Grand-Marnier	7,50
Duo von der Schokoladenmousse	9,00
Crème brûlée	8,00
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Amarenakirschen	8,50
Panna Cotta mit Himbeeren	8,00
Walnuss- und Schokoladeneis, Karamellsauce, Nüsse und Sahne	8,00
Dessert-Variation	11,00

Für die gesamte Gruppe bitte ein einheitliches Menu auswählen und min. 14 Tage vorher mitteilen

Weitere Menüs und Empfehlungen auf Anfrage

Kindermenu bis 12 Jahre

Tagessuppe
Kleines Hähnchenschnitzel **oder**
Königinpastete mit Pommes Frites und Salat
Schokoladeneis

14,50

Frühstück (Fahrt nach Bernkastel)

Klassisches Frühstück (Kaffee/Tee, 2 Brötchen, 1 mini Croissant, Marmelade, gekochter Schinken, Käse und Salami) **9,50**

Delux Frühstück (klassisches Frühstück mit Rührei) **12,00**

Frühstück *MS Princesse Marie-Astrid*
(Delux Frühstück mit 1 Coupe Crémant, Saumon Fumé) **17,50**