



Hauptgänge

Poulardenbrust im Kräuterbett gebraten, dazu Schmormöhrrchen in Lauchcreme, sowie Lorbeer-Reis

•

Irisches Roastbeef im Ganzen gebraten -rosa durchgezogen- auf kräftiger Rosmarinjus mit Ofengemüse und getrüffeltem Kartoffelgratin

•

Schweinelende in einer rauchigen Pfeffer-Malzbier-Sauce mit Kartoffelgratin nach Art der Bäckerin und Schmorgemüse

•

Lammcarée
auf Tomaten „provencial“
mit Rosmarinkartoffeln und tagesfrischen Ofengemüsen

•

Ragout vom Freilandschwein in Quitten - Zwiebelsauce, dazu Ofengemüse und Kartoffelgratin nach Art der Bäckerin

•

Westfälisch Stroganoff vom Simmentaler Rind , in kräftiger Rotweinjus, mit Schalotten, Wurzeln und einem Schlag Sauerrahm

•

Serviettenknödel auf Pilz-Korianderragout mit krossen Grünkohlchips und Gewürzkraut

•

Lachs mit Kräutern in der Folie gegrillt an sahnigem Blattspinat und Gratin nach Art der Bäckerin