

Menü „Zum Weissen Ross“

Vorspeise

Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und frischen Kräutern

Hauptgang I

Braten von der Rinder- und Schweinelende in Rotweinsauce

oder

Hauptgang II

Braten vom Rind, Schwein, Pute oder Kassler in deftiger Sauce

Beilagen

Platte mit verschiedenem Gemüse,

z.B. Rahmchampignons, glasierte Möhrchen, Brokkoli, Butterböhnchen, kleine Klöße, Petersilienkartoffeln, Kroketten und vieles mehr...

Dessert

Verschiedene Früchte der Saison mit Eis und Sahnetupfer

Preis variiert nach Hauptgang:

Menü mit Hauptgang I € 23,50 pro Person

Menü mit Hauptgang II € 19,90 pro Person

Frühlingsgefühle im „Weissen Ross“ (März bis Juni)

Menü I

Kräutercremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen

Gebratenes Zanderfilet unter der Pilzkruste an gebutterten Lauchringen und Kurkumareis

Himbeer-Sahne-Terrine auf Karamellsauce

€ 17,90 pro Person

Menü II

Bunter Frühlingssalat mit Sprossen und Wachteleiern

Gebratene Hähnchenbrust auf Curryrahm an glacierten Zuckerschoten und Herzoginkartoffeln

Amarena-Kirsch-Eis auf Vanillesauce an Curacao-Gellee

€ 19,90 pro Person

Menü III

Klare Kraftbrühe mit Bärlauchklößchen und frischen Kräutern

Lammkotelett auf Thymianjus an Butterböhnchen und Kartoffelaltern

Sülzchen von der Erdbeere auf Ingwerschaum

€ 20,60 pro Person

Spargelmenüs (gültig Mai bis Juni)

Menü I

Klare Kraftbrühe mit Lauchringen und Buttercroutons

Schweinesteak mit Spargelragout gratiniert, dazu Kräuterspätzle

Marinierte Erdbeeren überzogen mit Vanilleschaum

€ 18,90 pro Person

Menü II

Spargelsalat mit Cherrytomaten und Kerbel

Mit Champignons gefüllte Hähnchenbrust auf Rahmsoße
an glacierten Möhrchen und Schlosskartoffeln

Kleiner Eierkuchen an Blaubeercreme

€ 19,80 pro Person

Menü III

Spargelcremesuppe mit Rauchlachsroschen und Dill

Schweinemedallions auf Sherryrahm an Zuckerschoten und Steinpilzrisotto

Zitronensorbet auf Himbeermark

€ 21,50 pro Person

Sommerliche Leckereien (Juni bis September)

Menü I

Klare Tomatenconsommè mit Mozzarellakügelchen und Basilikum

Gebratene Hähnchenbrust- und Paprikastreifen an gelben Tagliatelle in Pesto geschwenkt mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkernen

Joghurterrine auf Fruchtspiegel

€ 17,80 pro Person

Menü III

Garnelen auf scharfem Knoblauch-Tomatensud an kleinem Salatstrauß

Schweinemedallions im Rauchfleischmantel auf Portweinjus
an glacierten Möhrchen, dazu Tomatenreis

Hausgemachtes Parfait an frischen Früchten und Sahnetupfer

€ 19,50 pro Person

Menü III

In Balsamico-Olivenöl marinierte Schweinefilettranchen an zarten Salatspitzen

Gebratenes Seezungenfilet auf gekräuterten Cocktailtomaten
an Wild- und Basmatireis

Mangogeelee an Vanilleschaum

€ 21,90 pro Person

Herbstzauber (September bis November)

Menü I

Gedünstete Streifen vom Seelachs, dazu Rote-Beete-Carpaccio

Hähnchenbrust auf Grillgemüse an Steinpilzrisotto

Mascarpone-Himbeercreme an Schokoladentupfer

€ 17,80 pro Person

Menü II

Gebackene Champignonköpfe an Kräutercreme und Salatstrauß

Schweinemedallions auf Portweinjus an Kohlrabistiften und Schlosskartoffeln

Vanilleeis mit marinierten Waldbeeren

€ 18,80 pro Person

Menü III

Steinpilzbouillon mit frischen Kräutern

Wildschweinbraten in Wacholderrahm an Rahmwirsing und gefüllte Kartoffelklößen

Grießnocken in Zimtbutter an heißen Pflaumen

€ 21,20 pro Person

Schlemmereien für die kalte Jahreszeit (Oktober bis März)

Menü I

Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern

Ofenfrischer Krustenbraten in deftiger Soße,
dazu gebuttertes Kaisergemüse und Schlosskartoffeln

Grütze von der Waldbeere mit Vanillesoße

€ 16,90 pro Person

Menü II

Feldsalat mit Buttercroutons und Himbeerdressing

Zarter Rehbraten in Preiselbeerrahmsoße an Schinkenrosenkohl und Kartoffelaltern

Mousse au chocolat an frischen Früchten

€ 20,60 pro Person

Menü III

Tranchen vom Dübener Wildschinken auf einem Ruccolabett

Gebratene Barbarieentenkeule auf Orangensoße
an Kohlrabistiften und Herzoginkartoffeln

Vanilleeis an heißen Zimtpflaumen

€ 21,00 pro Person

Leckeres zur Weihnachtszeit (Dezember)

Menü I

Brokkolicremesüppchen mit Mandelblättchen

Schweinemedallions im Rauchfleischmantel
an Steinpilzen in Kräuterrahm und Nussspätzle

Heiße Amarettokirschen an Vanilleeis und Zimtsahne

€ 20,30 pro Person

Menü II

Waldpilzrahmsuppe mit Kräutercroutons

Geschmorte Entenkeule in Orangensoße
an Apfelrotkohl, dazu Kartoffelklöße

Bratapfel mit Rosinen und Mandeln auf Vanillesoße

€ 20,50 pro Person

Menü III

Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierblumen und frischen Kräutern

Gespickte Hasenkeule in Rotweinsauce,
dazu gekräuterte Kohlrabistreifen und Kartoffeltaler

Heiße Zimtpflaumen an Walnusseis und Sahne

€ 21,50 pro Person

Menü IV

Feldsalat mit Schinkenstreifen und Croutons an Himbeerdressing

Dübener Wildschweinbraten in Wachholderrahm,
dazu glasierter Rosenkohl und Mandelkroketten

Rotweibirne auf Eierlikörspiegel und Pistazieneis

€ 21,60 pro Person

Menü V

Geräucherter Lachs auf Pumpnickeltaler an Sahnemeerrettich und Salatstrauß

Wildschweinmedallions in Kirschsauce,
dazu Schwarzwurzeln und Mandelbällchen

Mousse von der Schokolade an Orangenspalten und Sahne

€ 21,90 pro Person

Festliche Menüs

Menü I

Klare Kraftbrühe mit Eierstich und Kräutern

Maishähnchenbrust mit Honigkruste auf Sherryrahm
an Brokkoliröschen und Spritzkartoffeln

Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis an Schokoladensoße
€ 19,90 pro Person

Menü II

Klare Tomatenconsommè mit Mozzarellaperlen

Lachssteak gefüllt mit Kräuterfrischkäse
auf Blattspinat an Kurkumareis

Hausgemachtes Parfait auf Fruchtspiegel und Obstspalten
€ 20,30 pro Person

Menü III

Räucherlachsroschen auf Reibekuchen
an Sahnemeerrettich und Salatspitzen

Gebatene Hähnchenbrust auf Curryrahm
an Kaiserschoten und Mandelbällchen

Joghurtmousse an frischen Früchten
€ 21,80 pro Person

Menü IV

Marinierte Schweinefilettranchen
an Cocktailtomatensalat

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste
Auf Lauchrahm an tomatisiertem Reis

Eisvariation des Hauses
€ 22,50 pro Person