

Restaurant „Zur Kluse“

Vorspeise

Duo von Feld-, und Rucolasalat

in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette, bestreut mit Kirschtomaten,
Schafskäse und Brotcroutons, dazu Steinofen-Baguette

Nordischer Räucherlachs

mit Sahnemeerrettich und Salatsträußchen dazu Reibekuchen

Kartoffel -Champignoncremesuppe mit Kresse

Frische Orangen-Möhrencremesuppe mit Quarkklößchen

Hauptgang

Zwei Scampispieße „New Orleans“

mit buntem Salat in Cocktail-Dressing, dazu Rösti-Ecken

Wiener Tafelspitz

mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln, dazu eine kalte Beilage

Zartes Hähnchen-Curry

mit marktfrischen Früchten, serviert im Reisrand

Wiener Kalbsschnitzel

mit gerösteten Kapern und Zitrone,
dazu servieren wir Pommes frites und einen grünen Salatteller

Saftige Schweinemedallions „Lothringer Art“

mit Camembert und Preiselbeersauce
an hausgemachtem Sauerkraut-Butterrösti

Gegrilltes Zanderfilet

auf geschwenktem Kohlrabigemüse,
umgeben von Rieslingsahnesauce und Tomatenreis

Gegrilltes Rumpsteak

mit geschwenktem Rucola und Kirschtomaten,
dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark

Dessert

In Honig glacierte Pfirsichspalten

mit hausgemachter Vanillecreme auf Himbeersauce

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait

mit Eierlikör, frischen Früchten und Minzsahne

Frische parfümierte Erdbeeren mit Grand-Manier

dazu Bourbon-Vanilleeis und Mandelsahne