



FINGERFOOD



- Canapés edel belegt und garniert
- Tomate-Mozzarellaspieße mit frischem Basilikum
- Käsespieße mit Oliven oder Weintrauben
- Camembertspieße mit Physalis
- Käseröllchen gefüllt mit Pestofrischkäse
- Pumpnickeltaler mit Frischkäsevariationen
- Zucchiniröllchen gefüllt mit korsischem Schafskäse
- Pumpnickeltaler mit Schafskäse und getrockneten Tomaten
- Roastbeefröllchen auf Tessiner Birne
- Zucchini-Mozzarella-Tournedos
- Honigschinken oder Wildschinken auf Apfelspalten
- Pumpnickeltaler mit italienischer Salami
- Kalifornische Backpflaumen im Speckmantel
- Entenbrustspieße mit Papayabällchen
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Putenschinkenspieße mit Ananasbällchen
- Verschieden gefüllte Mini-Wraps
- Zarte Honigschinkenspieße mit Trauben und Physalis



FINGERFOOD



- Japanische Ingwerbällchen
- Französische Roquefortbällchen
- Hackfleischbällchen mit Honig und Rosine
- Hackfleischbällchen auf Pumpernickeltaler
- Saltim-bocca-Spieße vom Kalb
- Vitello tonnato im Blätterteigpastetchen
- Yakitorispieße (Hähnchenbrustspieß) mit grünem Spargel
- Miniblätterteigpastetchen verschieden gefüllt
- Kirschtomaten gefüllt mit Pestofrischkäse
- Italienische Antipastispieße
- Würstchen im Schlafrock
- Wiener Würstchen auf Pumpernickeltaler und Cornichons
- Gemüsejulienne im Fleischmantel
- Medaillons von der Pute und vom Schwein verschieden garniert



FINGERFOOD



- Zarte Minischnitzelchen vom Schwein
- Knusprige Hähnchensticks mit verschiedenem Dip
- Asiatische Satéspieße mit Erdnussdip
- Gemüesticks mit Kräuterdip im Glas
- Luftgetrocknetes Bündnerfleisch auf Pumpernickeltaler
- Tête-de-Moin-Röschen mit Bündnerfleisch und Physalis
- Garnelenspieße mit Oliven oder Zuckerschoten
- Zucchini-Lachsrollchen
- Gurkencanapé mit Knoblauchgarnelen
- Lachswraps
- Räucherlachs auf Pumpernickeltaler und Avocadocreme
- Obstspieße
- Moussevariationen im Schokobecher
- Moussevariationen im Schokotartelette
- Erdbeer-Ananasspieße mit Schokolade
- Erdbeerspieße mit Balsamicodressing



VORSPEISEN



- Hauseigene Schinken-, Braten- und Salamivariationen
- Internationale Käseauswahl
- Luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten
- Hausmacher Spezialitätenplatte
- Hackepeterschwein
- Geräucherte Fischköstlichkeiten
- Edelfischterriner auf Limettenbett
- Teriyaki-Entenbrustfilet auf Orange
- Vitello tonnato (gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sardellencreme)
- Gekühltes Entrécote mit leichter Knoblauchnote
- Bündner Fleisch auf Apfelpappacciu
- Wildschinken auf Apfelpappacciu
- Mediterranes Lamm auf Rucola mit Dijonsenfvinaiquette
- Rinderpappacciu mit grobem Pfeffer & Parmesan
- Herzhaftes Käsepappacciu auf Rucola



VORSPEISEN



- Caprese-Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Geröstete Zucchinischeiben an Mozzarella (oder geriebenem Feta) mit Oreganovinaigrette
- Italienische Antipastivariationen
- Putenschinken mit Roter-Pfeffer-Ananasvinaigrette
- Gegartes Tafelspitz mit Zucchini-Kräutervinaigrette
- Gemüsesticks mit Kräuterdip
- Gegartes Tafelspitz mit Erdbeeren und grünem Spargel und Roter-Pfeffervinaigrette
- Entencarpaccio mit feiner Orangennote
- Lachscarpaccio auf Limettenbett
- Sushivariationen
- Sashimi
- Gemüse- und Garnelentempura



SUPPENKÖSTLICHKEITEN



- Italienisches Tomatensüppchen verfeinert mit Gorgonzola
- Französisches Zwiebelsüppchen
- Sächsisches Kartoffelsüppchen verfeinert mit Jagdwurststreifen
- Kartoffellauchsüppchen
- Kartoffelcremesüppchen verfeinert mit schwarzen Trüffeln
- Schweizer Käsesüppchen verfeinert mit Lauchstreifen & Hackfleisch
- Österreichisches Frittatensüppchen
- Italienische Minestrone
- Kürbis-Ingwersüppchen
- Kürbissüppchen verfeinert mit Kürbiskernen
- Spinatsüppchen mit Lachsstreifen
- Champignoncremesüppchen mit frischen Kräutern
- Brokkolicremesüppchen
- Karotten-Ingwersüppchen
- Spargelcremesüppchen verfeinert mit Spargelspitzen (saisonal)



SUPPENKÖSTLICHKEITEN



- Asiatisches Hühnersüppchen mit Glasnudeln
- Exotisches Süppchen mit Chili, Hackfleisch und Ananas
- Thailändisches Tom Ka Gai- Süppchen
- Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne
- Russischer Borschtsch
- Deftiger Kesselgulasch
- Pikante Soljanka
- Ungarisches Gulaschsüppchen

Für die heiße Jahreszeit, kalte Suppen

- Kalte Gurkensuppe
- Spanische Gazpacho
- Geeiste Garnelen-Gurkensuppe



SALATE



- Sächsischer Kartoffelsalat mit Apfel, Zwiebel & Mayonnaise
- Speckkartoffelsalat mit grüner Gurke
- Italienischer Nudelsalat
- Reissalat mit feiner Currynote
- Gurken-Tomatensalat mit Schafskäse
- Rucolasalat mit Tomaten, Parmesan und Balsamicodressing
- Rucolasalat mit Putenstreifen und Orangendressing
- Wildkräutersalat verfeinert mit Orangenspalten & Granatapfel
- Cäsarsalat mit Putenstreifen, Eisbergsalat und Parmesan
- Pikanter Wurstsalat mit Paprika- und Zwiebelstreifen
- Krautsalat mit Paprikastreifen
- Herzhafter Käsesalat
- Süßer Käsesalat mit Mandarinen
- Eiersalat
- Rindfleischsalat
- Waldorfsalat
- Geflügelsalat mit Früchten
- Schinken-Champignonsalat



SALATE



Asiatischer Glasnudelsalat mit Garnelen
Japanischer Gurken-Birnensalat mit Sesam
Verschiedene Rohkostsalate
Putenbrustsalat „Toskana“ mit getrockneten Tomaten
Marktfrische Blattsalate mit verschiedenem Dressings

Matjessalat mit blauen Zwiebel und Äpfeln
Krabbencocktail
Flusskrebssalat
Verschiedene Dillhappen
Lachstatar

Lachsfrischkäse
Bärlauchfrischkäse
Fischkäse mit Schafskäse und Tomaten
Honig-Senffrischkäse
Antipastifrischkäse



BEILAGEN



- Rosmarindrillinge
 - Petersilienkartoffeln
 - Knuspriges Kartoffelgratin
 - Gebackene Kartoffelecken
 - Gnocchis
 - Schupfnudeln
 - Herzoginnenkartoffeln
 - Folienkartoffel mit Sauerrahm
 - Goldbraune Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
 - Kartoffelklöße
 - Böhmische Knödel
 - Butterspätzle
 - Gebratene Mie-Nudeln mit Wokgemüse
 - Verschiedene Teigwaren z.B. Bandnudeln, Penne, Farfalle
-
- Wildreis
 - Butterreis
 - Gemüsereis
 - Mandelreis



GEMÜSE



Kaisergemüse

- Brokkoli mit Mandelstiften
- Brokkoli mit Pariser- Karotten
- Überbackener Blumenkohl
- Leipziger Allerlei
- Buntes Sommergemüse
- Gemüse „verde“ Erbsen, Bohnen, Brokkoli
- Rahmerbsen
- Speckbohnen
- Paprika-Zucchini-gemüse
- Blattspinat mit Pinienkernen
- Sahne-Lauchgemüse
- Französische Fingermöhren
- Buntes Wokgemüse
- Ratatouillegemüse



IHR FLEISCHER
VOM WEIßEN HIRSCH

GEMÜSE



Rahmchampignons mit frischen Kräutern

Waldpilze

Rosenkohl

Apfelrotkohl

Schwarzwurzeln

Weinsauerkraut

Romanescogemüse

Spargel mit Sauce Hollandaise (saisonbedingt)

Karotten mit Honig und Rosinen



HAUPTSPEISEN

GESCHNETZELTES VOM RIND, SCHWEIN, LAMM & PUTE



- Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
- Schweinsgeschnetzeltes mit feiner Currynote
- Geschnetzeltes nach Züricher Art vom Schwein
- Mediterranes Schweinsgeschnetzeltes mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Sächsisches Schwarzbiergeschnetzeltes
- Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Wiesenchampignons
- Kalbsfrikassee
- Filetgulasch Stroganoff
- Entrécotepfanne mit grünen Bohnen und Erdnüssen
- Pfeffer- Rahmgeschnetzeltes vom Rind
- Mediterrane Lammpfanne mit Oliven und Zucchini
- Putenpfanne mit Zucchini oder Wiesenchampignons
- Putenpfanne „Hawaii“ mit Ananas und Curry



HAUPTSPEISEN

DEFTIGES



Krustenbraten aus der Schweinskeule

Knusprige Spanferkelkeule

Spanferkelrollbraten

Kasslerbraten mit Honig-Senfkruste

Kassler in Brotteig

Schinken in Brotteig

Spießbraten (gefüllter Schweinekamm)

Sächsisches Schwarzbierfleisch aus der Schweinskeule



HAUPTSPEISEN

FLEISCHIGES



Schweinerücken mit Kräuterkruste
Schweinefilet in Blätterteig
Schweinefilet mit Kräuterkruste
mediterran gefüllte Schweinsröllchen in Rahmsauce
Chili con carne mit Mais und Kidneybohnen
Italienische Lasagne

Sächsischer Sauerbraten
Rinderrouladen
Rinderschmorbraten
Rinderhüftbraten
Gebratenes Rinderfilet
Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Kalbsbraten
Saltim bocca-Röllchen
Osso bucco (geschmorte Kalbshaxe)



HAUPTSPEISEN FLEISCHIGES



Gebackenes Hähnchenbrustfilet
Mediterran gefüllte Hähnchenroulade
Verschieden gefüllte Putenröllchen in Rahmsauce
Putenfilet gefüllt mit Roquefort-Hackfleischfarce
Indisches Tandori-Hähnchen (scharf)
Französisches Coq au vin in Rotweinsauce
Laksa Ayam-gebratene Nudeln mit Kokosmilch, Chili und Hähnchenstreifen

Japanisch mariniertes Entenbrustfilet an Orangensauce
Entenkeulen und Gänsekeulen (saisonal)

Gebratener Lammrücken
Lammkoteletten
Lammbraten

Rollbraten vom Schwein, Rind oder Pute verschieden gefüllt
Wildbraten vom Reh, Hirsch und Wildschwein (saisonal)
Wildgulasch mit Preiselbeer-Orangensauce (saisonal)



HAUPTSPEISEN

FISCHIGES



Lachslasagne mit Blattspinat
Japanisch marinierter Lachs
Gebackenes Lachsfilet in Kräuterbutter
Lachsfilet in Blätterteig

Rotbarschfilet in Limonensauce
Kabeljaufilet in Dijonsenfauce

Spinatbandnudeln mit Lachsstreifen
Spanische Reispaeella mit Garnelen und Hähnchenfleisch
Peperonata mit Edelfischmix

Riesengarnelenspieße



DESSERT



Italienische Panna Cotta auf Himbeer- und Mangomousse
Joghurtterrinen auf Früchtebett
Creme Caramel
Espresso-creme mit Erdbeermousse
Creme Brulée mit flambiertem Rohrzucker
Moussevariationen
Rote Grütze mit Vanillesoße
Kokos-Panna-Cotta mit Mangomousse
Schoko- und Vanilletörtchen auf Grappa-Melonenbett
Mousse au chocolat auf Campari- Orangenscheiben
Mousse au chocolat auf Früchtebett
Hausgemachtes italienisches Tiramisu
Mascarpone-Ricotta-creme mit frischen Früchten
Calvados-creme mit flambierten Apfelstücken



DESSERT



Exklusive Obstplatten
Salat von frischen Früchten
Verschiedener sächsischer Blechkuchen
Verschiedene sächsische Torten
Milchreis und Grießbrei mit Früchten
Campari-Orangenterrine mit Vanillesoße
Sahnequark mit Mandarinspalten
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus