



Gruppenkarte 2026

für Tagesgruppen ab 15 Personen
Vorbestellung erforderlich

Nr. 1: Holländische Matjes Doppelfilets glutenfrei

Hausfrauensauce (Joghurt, Majonaise, Apfel und frische Gemüsezwiebeln),
dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Nr. 2: Lecker Krüstchen

zartes Schnitzel vom Schweinerückensteak dazu Champignon-Zwiebel-Lauchgemüse
in Rahm und Bratkartoffeln klassisch

Nr. 3: Kräuter Hähnchenbrustfilet vom Grill glutenfrei

dazu Kartoffeln mit mediterranem Pfannengemüse mit
Champignons und Kräuter Creme fraiche Dip

Nr. 4: Gebackener Schafskäse vegetarisch

Schafskäse im Semmelbröselmantel knusprig gebacken
dazu Kartoffel mit mediterranem Pfannengemüse mit
Champignons und Kräuter Creme fraiche Dip

Nr. 5: Gebackenes Seelachsfilet im Backteig

knusprig gebacken, dazu Hausmacher Remouladensauce, frische Zitrone,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und bunte Salatbeilage

jedes Gericht € 15,00

Dessert

Schoko solo 5,90

süßes Trio aus einer großen Kugel Schokoladeneis mit Kirschkompott,
Schlagsahne und Waffelröllchen