

**Hier einige Vorschläge!**

**Angebot 1**

**Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“  
mit Salbei, Parmaschinken und Marsalasoße**

**Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck, Krabben, Petersilie**

**Senfbraten  
mit geschmorten Champignons**

**Saisonales Gemüse  
Blumenkohl, Markerbsen, Fingermöhren, Champignons  
Böhnchen im Speckmantel, Spargel**

**Salzkartoffeln, Röstenchen, Spätzle**

**Salatplatte  
Joghurt und Honig-Senfdressing  
(Tomaten, Paprika, Gurken, verschiedene Blattsalate**

**Dessert**

**Bayrisch-Creme mit Erdbeerspiegel  
Vanilleeis mit heißen Früchten**

**Angebot 2**

**Gefüllter Nackenbraten  
mit einer kräftige Bratensoße**

**Hähnchengeschnetzelts  
mit Champignonrahm**

**Gratinierte Lachschnitte  
auf Rahmspinat**

**Saisonales Gemüse**

**Blumenkohl, Erbsen, Fingermöhren, Champignons  
Böhnchen im Speckmantel, Spargel**

**Kroketten, Petersilienkartoffeln, Tagliatelle**

**Salatplatte  
Joghurt und Honig-Senfdressing  
(Tomaten, Paprika, Gurken, verschiedene Blattsalate)**

**Dessert**

**Mascapone-Creme mit Himbeerspiegel  
Creme Noisette**

**Angebot 3**

**Hirschbraten  
mit einer Holunderbratenjus**

**Gefüllte Hähnchenbrust  
mit einer Pilzfüllung**

**Kross gebratener Zander  
auf Wirsingrahm**

**Kartoffelplätzchen, Spätzle**

**Saisonales Gemüse  
Blumenkohl, Erbsen, Fingermöhren, Champignons  
Böhnchen im Speckmantel, Spargel**

**Salatplatte  
Joghurt und Honig-Senfdressing  
(Tomaten, Paprika, Gurken, verschiedene Blattsalate)**

**Dessert**

**Zitronencreme  
Herrencreme**

**Angebot 4**

**Hähnchenbrust  
im Spitzkohlmantel**

**Schweinemedallions  
Im Speckmantel mit einer  
Pfefferrahmsoße**

**Sauerbraten von der Ochsenbacke  
Kräftige Bratensoße**

**Nusskartoffeln, Schupfnudeln, Kartoffelknödel**

**Saisonales Gemüse  
Blumenkohl, Erbsen, Fingermöhren, Champignons  
Böhnchen im Speckmantel, Spargel**

**Salatplatte  
Joghurt und Honig-Senfdressing  
(Tomaten, Paprika, Gurken, verschiedene Blattsalate**

**Dessert**

**Spaghetticreme  
Mousse au Chocolat blanc**

**Angebot 5**

**Geschmorte Rinderschulter  
In Burgunder  
mit Silberzwiebeln und Champignons**

**Hähnchenbrustfilet  
mit einer Fruchtcurrysoße**

**Kross gebratenes Doradenfilet  
mit Kräutergnoccis**

**Kartoffelgratin, Vollkornreis, Rosmarinkartoffeln**

**Saisonales Gemüse  
Blumenkohl, Rosenkohl, Fingermöhren, Champignons  
Böhnchen im Speckmantel, Apfel-Rotkraut**

**Salatplatte**  
**Joghurt und Honig-Senfdressing**  
**(Tomaten, Paprika, Gurken, verschiedene Blattsalate)**

**Dessert**

**Stacciatella creme**  
**Mousse au chocolat**

**Stellen Sie sich ihr eigenes Menü - je nach Belieben und Geschmack – aus unseren Menüvorschlägen zusammen, Ihrem Budget und Ihren Wünschen angepasst. Bei Fragen stehen wir gerne zu Verfügung**

**Telefon 05258/7332**

**[Info@gasthof-wiehmeier@gmx.de](mailto:Info@gasthof-wiehmeier@gmx.de)**

**Mit Freundlichen Grüßen**