

Restaurant



„ZUR ANTONY-HÜTTE“

Unsere Menüvorschläge

Menü I

Kräuterschaumsüppchen
xxx
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
mit hausgemachten Spätzle
xxx
Vanilleeis mit frischen Früchten

€ 21,50

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Gemüse
und Eierstich
xxx
Schweinebraten mit Rotweinsauce
gemischtes Gemüse der Saison
und Kroketten
xxx
Griesflammeri mit Himbeermark

€ 23,50

Menü III

Gemischte Frühlingssalate
mit sautierten Pilzen und Crôutons
xxx
Schweinefilet in Madeirasauce
Mandelbroccoli
und Gratinkartoffeln
xxx
Joghurtterrine mit frischen Früchten

€ 25,50

Menü IV

*Krustentier-Wan-Tan
mit bunten Blattsalaten und Balsamicodressing*

xxx

*Crèmesuppe von Frühlingszwiebeln
mit Schinkenstreifen*

xxx

*rosagebratenes Roastbeef mit Schalottensauce
Gemüsestrudel und Rissolé-Kartoffeln*

xxx

feines Schokoladenmousse mit frischen Früchten

€ 34,50

Menü V

*Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
und kleinen Reibekuchen*

xxx

Waldpilzconsommé

xxx

*Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce
grünem Spargel
und Dauphinekartoffeln*

xxx

Passionsfruchtparfait mit Himbeeren

€ 37,00

Vorspeisen

*Frischer Blattsalat mit Balsamicodressing
oder Joghurtdressing oder Himbeer-vinaigrette* € 5,00

*Salat aus jungen Bohnen und Kartoffeln
mit gebratenem Thunfisch* € 7,50

*Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing
und Basilikum-Pesto* € 5,80

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan € 6,00

Suppen

klare Tomatensuppe mit Basilikumklösschen € 5,00

Erbsencremesuppe mit Streifen vom Radicciosalat € 3,50

*Broccolicrèmesuppe mit Speck
und Croûtons* € 3,00

Hauptgänge

*Kalbstafelspitz rosagebraten
mit Rahmsauce von weißem Port
und Rosmarin-Kartoffeln* € 16,00

*Lammrücken auf provenzalischem Gemüse
und Polenta* € 21,50

*Tournedo vom Rinderfilet mit zweierlei Trüffelsauce
Kaiserschoten und Gnocchi* € 25,00

*Zander an der Haut gebraten
Rahmlauch
und kleine Kartoffeln* € 16,00

*Lachstranche auf grünem Spargel
Rieslingsauce
und feine Nudeln* € 15,50

*Seeteufelmedaillons
auf schwarzen Nudeln und Ratatouille* € 22,00

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis € 3,00

*Mohnparfait
mit karamellisiertem Carpaccio von der Annanas* € 7,00

Waldfruchtparfait mit frischen Früchten € 7,50