



Liebe Gäste !

Nachfolgend können Sie sich Ihr eigenes Menü
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Oder Sie wählen aus unseren
Büffetvorschlägen.

Wir sind gerne mit Tipps und Anregungen bei der
Gestaltung Ihrer Feier für Sie da.

Edith und Hans-Walter Dühr



S U P P E N

Rindfleischsuppe
mit Markklößchen und Einlage

€ 6,00

Rinderkraftbrühe „Leopold“
mit Grießklößchen

€ 6,00

Lauchcremesuppe
mit Rahm und feinen Schinken-Porree-Streifen

€ 6,00

Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube

€ 6,00

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken

€ 6,50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
dazu hausgemachte Chesterstangen

€ 8,00

Kartoffelcremesuppe
mit feinen Lachsstreifen und kleinem Reibekuchen

€ 8,00

W A R M E V O R S P E I S E N

Blätterteigpastete
gefüllt mit feinem
Geflügel-Champignon-Ragout

€ 14,00

Gekochtes Rindfleisch
mit Sc. Remoulade und Sahnemeerrettich

€ 14,00

Gebratener Scampi-Spieß
und
2 Riesengarnelen

auf Blattsalat der Saison

€ 16,00



KALTE VORSPEISEN

Bunt gemischter Salatteller

€ 6,00

Vogesensalat
Blattsalate mit
gebratenen Rauchfleischstreifen
Brotroutons und Mozzarella

€ 12,00

Geräuchertes Forellenfilet
an Meerrettichsahne
fein garniert

€ 12,50

Fischteller „Rodter Eck“
-frischer Räucherlachs-
-zartes Krabbenfleisch-
-geräuchertes Forellenfilet-

€ 19,00

Zu den Vorspeisen reichen wir frisches Baguette oder Toast.





S O R B E T

Hausgemachtes Obstsorbet

(Obstsorte je nach Jahreszeit)

oder

Zitronensorbet

Williamsbirnensorbet

Mangosorbet

wahlweise

aufgefüllt mit Edelbrand € 6,00

aufgefüllt mit Saarriesling-Sekt € 6,00



HAUPTGERICHTE

Panierte Schweineschnitzel
mit verschiedenen Soßen nach Wahl
oder mit Käse überbacken
Pommes Frites und gemischter Salat

€ 19,50

Würziger Spießbraten vom Schwein
Pommes Frites und Kroketten
gemischter Salat

€ 16,50

Cordon - Bleu
Schweineschnitzel mit
Käse und Kochschinken gefüllt
Buttererbsen und Herzoginkartoffeln

€ 21,50

Hähnchenbrustfilet
gefüllt mit Zwiebeln-Lauch-Möhren und Käse
Bandnudeln oder Kartoffelpüree
Blattsalate

€ 21,00

Rinder- oder Burgunderbraten und Schweinebraten
an Champignons und Zwiebeln
Pommes Frites und Petersilienkartoffeln
Gemüseplatte
Blattsalate

€ 22,00

Rodter Eck

Schweizer Kaminbraten
(Schweinenacken - gefüllt mit Käse)
Pommes Frites, Folienkartoffeln
Gemüseplatte und Blattsalat

€ 21,50

Braten vom Jungschweinrücken
an frischen Champignons
Butterspätzle, Pommes Frites
Gemüseplatte und Blattsalat

€ 21,50

Rinderbraten an Burgundersoße
Schweinefilet Sc. Engadin (Schinkenrahmsoße)
Pommes Frites und Kroketten
Gemüseplatte und Blattsalat

€ 23,50

Medaillons vom Schwein an Kräuterjus
Bohnenbündel
Folienkartoffel mit Quarkdipp
Salate der Saison

€ 24,00

Verschiedene Filet's (Rind und Schwein)

in zwei Gängen serviert

Rinderfilet mit Pfifferlingen
an Sc. Bernaise

Schweizer Rösti

Speckbohnenröllchen

Schweinefilet „ Sc. Engadin“

mit Champignon und Zwiebeln
an Schinkenrahmsoße

Pommes Frites und Butterspätzle
Gemüseauswahl
Blattsalate

€ 42,00

DESSERT

Herren-Creme

Vanille-Eis in Schokoladenpudding
mit zartem Rumgeschmack
Sahne und Schokostreusel

€ 6,80

Warmer Apfelstrudel

mit Vanille-Sauce, Eis und Sahne

€ 7,30

Heiss auf Eis

Vanille-Eis mit Sahne
wahlweise mit heißen Himbeeren oder Kirschen

€ 7,30

Dame Blanche

Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce
dazu eine Portion Schlagsahne

€ 7,30

Tiramisu

in Amaretto getränkte Löffelbiskuit
mit italienischer Mascarponecreme

€ 8,00

Dessertgläschen

wahlweise

Mousse au Chocolate
Panna Cotta mit Himbeermousse
Schwarzwälder Kirschcreme

pro Gläschen € 3,00