

Schwein & Ferkel ab 10 Port.

Grillschinken geschnitten oder ganz mit Kruste und Sauce.....	8,90 €
Spießbraten gefüllt mit Röstzwiebeln und Sauce.....	8,90 €
Schweinebraten gefüllt / ungefüllt mit Sauce.....	8,90 €
Schnitzelpfanne mit Champignons, Speck, Zwiebeln gebacken.....	9,90 €
Schnitzelbuffet vier kleine mit Champignon- und Balkansauce.....	10,90 €
Schweinegeschnetzeltes in Kräuterrahm.....	8,90 €
Medaillons im Speckmantel in Bressokräutersauce	13,90 €
Schweinefilet in Champignonrahm oder Pfefferrahmsauce	12,90 €
Spanferkel knusprig gebacken, geschnitten.....	11,90 €
Mettwurst, Kassler und Schmorzwiebeln.....	12,90 €
Fleischkäse geschnitten oder ganz.....	8,90 €

Geflügel & Wild ab 10 Port.

Preiselbeerhähnchen Brustfilet an Preiselbeerrahm.....	10,90 €
Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate und Spinat.....	12,90 €
Hähnchenschnitzel Milanese mit Parmesan an Tomatensauce.....	11,90 €
Putengeschnetzeltes „Hawaii“ oder Kräuterrahm	10,90 €
Entenbrustfilet / Gänsekeule zart geschmort.....	14,90 €
Wildgulasch mit Waldpilzen.....	12,90 €

Rind & Kalb ab 10 Port.

Rindergulasch / Pfefferpotthast nach westfälischer Art.....	9,90 €
Rindergeschnetzeltes in Pfifferlingrahm.....	10,90 €
Rinderbraten / Sauerbraten mit Pfifferlingen und Sauce.....	11,90 €
Rinderrouladen gefüllt mit Gurke und Speck.....	14,90 €
Rinderbäckchen zart geschmort mit kräftiger Rotweinsauce.....	13,90 €
Schmorsteaks von der Keule auf Pilzragout.....	13,90 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Weißweinsauce.....	15,90 €
Kalbschnitzel zwei Stück a 120g knusprig gebraten.....	15,90 €

Nachtisch ab 10 Port. angerichtet im Glas + 0,40 €

Schmandcreme mit Beerengrütze.....	3,40 €
Himbeertraum mit Himbeerpüree.....	3,70 €
Aprikosen-Creme mit Stücken in sahniger Creme.....	3,40 €
Rote Grütze mit Vanillesauce.....	3,40 €
Fruchtsalat o. Erdbeeren mit Vanillesauce.....	4,40 €
Mousse au Chocolat.....	3,20 €
Tiramisù mit Rum und Kaffee.....	4,90 €
Herrencreme mit Rumrosinen.....	3,20 €

„Festliches Buffet“ ab 30 Pers. | 33,90 €

Fischplatte, Schinkenplatte, Tomaten-Mozzarella-Platte
ofenfrisches Bauernbaguette und versch. Aufstriche

Medaillons vom Schwein in Bressosauce
Hähnchenbrust in Preiselbeersahne
Rinderbäckchen geschmort
Rosmarinkartoffeln, Wildreis und
Pennnudeln mit Blattspinat und Gorgonzolasauce
Gemüseplatte und Ratatouillegemüse
Salatplatte mit Dressing

Erdbeer-Rhabarber-Püree unter Vanillecreme
Himbeertraum mit Pfirsichspalten und Mascarpone
Mousse au Chocolat im Gläschen

„Kalt & Warm Klassiker“ ab 30 Pers | 22,90 € p. P.

Rinderrouladen mit Gurke und Speck
Hähnchenfilet in Preiselbeersahne

Kartoffelgratin
Spätzle
Reis

Gemüseplatte mit Hollandaise
Speckböhnchen

Mousse au Chocolat
Himbeertraum



Ihre Party... unser Service!

- Regionale Qualität
- Von tierfreundlichen Bauern
- Handwerkliche Herstellung
- Ohne Geschmacksverstärker
- natürlich hausgemacht

#DERHACEPETER

Qualität aus der Fleischerei Rafalcik

Beilagen ab 10 Port.

Rosmarinkartoffeln mit Schale und Öl in der Pfanne gebr.....	3,40 €
Kroketten / Röstis frittiert.....	2,90 €
Kartoffelgratin mit Sahne, Röstzwiebeln und Käse überbacken.....	3,90 €
Kartoffelpüree mit Milch.....	3,40 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.....	3,90 €
Kartoffelklöße halb und halb.....	3,40 €
Salzkartoffeln / Kartoffeln / Röstkartoffeln.....	4,40 €
Schupfnudeln / Gnocchi in der Pfanne geschwenkt.....	2,90 €
Spätzle / Nudeln	2,90 €
Butterreis mit Zwiebelchen angeschwitzt.....	3,40 €
Wildreis mit Zwiebelchen angeschwitzt.....	3,40 €
Risotto mit Weißwein, Schalotten.....	4,40 €

Gemüse ab 10 Port.

Gemüseplatte mit Hollandaise & Mandelbutter.....	4,90 €
Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Champignons, Böhnchen	
Mediterranes Pfannengemüse	4,40 €
Ratatouille Mediterranes Gemüse in Tomatensauce.....	3,90 €
Speckböhnchen Grüne Bohnen im Speckmantel.....	3,40 €
Apfelrotkohl	2,90 €
Sauerkraut	2,90 €
Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln.....	3,40 €
Grünkohl mit Speck und Schmalz.....	3,70 €
Spargelplatte mit Sauce Hollandaise, in der Saison	6,90 €

„Italienische Nacht“ ab 20 Pers | 26,90 € p. P.

Anti-Pasti-Platte
Tomaten-Mozzarella-Platte
Bruschetta mit frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
dazu Ciabattabrot mit gesalzener Butter

gefüllte Hähnchenbrust in Toscanasauce
Lasagne mit Rindfleisch unter Käse gebacken
dazu Rosmarinkartoffeln
mediterranes Pfannengemüse

Rucolasalat mit Walnuss, Kirschtomaten und Parmesen

Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu mit Amaretto