



Vorspeisen

Gemischter Salatteller

Frische Salate mit hausgemachtem Dressing und Baguette € 5,90

Gebackene Champignonköpfe

mit Kräutercreme und Schwarzbrotstreifen € 8,90

Mediterrane Spezialitäten

pro Guest auf dem Teller angerichtet

*Honigmelonen-Schinken-Schiffchen
mit Pumpernickeltalern*

€ 6,90

Gemischter Vorspeisenteller

*Tomate-Mozzarella-Kugeln im Glas, Oliven,
gegrillte Aubergine & Zucchini; gebratene Champignons
und Paprika; mit frischem Baguette*

€ 11,50

auf Platten auf dem Tisch zur Selbstauswahl

*Rucola mit hausgemachter Vinaigrette; Oliven,
Melonen-Schinken-Schiffchen, gebrillte Aubergine und
Zucchini; gebratene Champignons & Paprika;
Tomate-Mozzarella-Scheiben*

dazu Dips und verschiedene Baguettes € 11,90

zusätzlich:

hausgebeizter Lachs & geräucherte Forellenfilets + € 4,50

Fischspezialitäten

Krabbencocktail

mit frischem Baguette und Butter € 12,50

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Sahne-Merrettich und Röstinchen € 12,90

Gebratene Garnelen auf Feldsalat

mit hausgemachter Vinaigrette und frischem Baguette € 12,40



Suppen

Klare Suppen

Hühnersuppe mit buntem Gemüse und Reis € 5,40

Rindfleischsuppe „Celestine“ mit Flädlestreifen € 5,40

Rindfleischsuppe „Royal“ mit Markklößchen und Eierstich € 5,40

Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry verfeinert
Chesterstange € 5,90

Cremesuppen

Brokkolicreme mit Mandelraspeln € 5,90

Tomatencreme mit frischem Basilikum € 5,90

Lauchcreme mit Schnittlauch € 5,90

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen € 6,50

Möhren-Kokos-Süppchen mit Scampispieß € 6,50

Bärlauchcreme mit geräucherten Mettenden € 6,50

Meerrettichcreme mit Rindfleischstreifen € 6,50

Hauptgänge

*Gemischte Braten
vom Schwein und Rind
~ alternativ von der Putenbrust ~
Bratensauce
Geschmorte Champignons
Röstzwiebeln
Bohnen im Speckmantel
Gartengemüseplatten
Salate der Jahreszeit
Kroketten & Petersilienkartoffeln*

mit Rinder- & Schweinebraten oder Putenbrust € 23,50
ohne Rinderbraten; dafür Schweinebraten & Putenbrust € 19,80



*Schnitzelvariationen vom Schwein und von der Putenbrust
~ alternativ vom Kalbsfilet ~*

*Röstzwiebeln
Champignonrahm
Pfeffersauce
Salate der Jahreszeit
Gemüseauswahl
Pommes frites
Petersilienkartoffeln*

mit Schweine- und Putenschnitzeln € 22,50
mit Kalbsfilet- und Schweine- oder Putenschnitzel € 25,00

Kalbsbraten und Schweinerücken

*Schalottenjus
Erlesene Gemüse
Salate der Jahreszeit
Röstinchchen
Drillinge aus der Pfanne*

€ 25,50

*Steinbeißerfilet und
Lachssteak mit Honigmarinade
Estragonsauce
Dijon-Senf-Sauce
Geschmorte Gemüse
Frische Salate
Reis
Herzoginkartoffeln*

€ 25,50



*Tranchen vom Rinder- und Schweinefilet
~ alternativ von der Putenbrust ~*

Pfeffersauce

Champignons in Rahm

Bohnen im Speckmantel

Feine Gartengemüse

Salate der Jahreszeit

Petersilienkartoffeln

Kroketten

mit Rinder- & Schweinefilet oder Putenbrust

€ 34,50

ohne Rinderfilet, dafür Schweinefilet & Putenbrust

€ 25,50

zusätzlich Lachsfilet als fleischlose Alternative

+ € 3,90

Putenbrust

und Lachsfilet

Kräutercremesauce

Brokkoli- und Blumenkohlröschen

Frische Salate

Reis

Röstinchen

€ 28,90

Rahmgeschnetzeltes

Erlesene Gemüse

Frische Salate

Kroketten

Reis

∞ vom Schwein „Zürcher Art“

€ 18,90

∞ von der Putenbrust

mit frischen Champignons

€ 18,90

∞ vom Kalbsfilet

mit Spargelspitzen

€ 22,50

∞ vom Rind „Stroganoff“

mit Roter Bete

€ 21,50

Selbstverständlich erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche !



Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50

Vanilleeis
mit warmer Schokoladensauce und Sahne € 5,90
mit beschwipsten Kirschen und Sahne € 7,40
mit heißen Himbeeren und Sahne € 7,90

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 6,80

Hausgemachtes Erdbeer- und Orangenparfait
mit frischem Obst und Schokosauce € 7,50

Frischer Obstsalat mit Sahne € 9,50

Gebackene Apfelringe
mit Vanilleeis und Sahne € 8,50

Mousse au chocolat
mit frischem Obst und Sahne € 7,90

Bayrisch Creme
mit Himbeermark € 7,90

Grummer Dessertvariation
Mousse au chocolate, hausgemachtes Parfait,
frisches Obst € 8,50

Verschiedene Cremespeisen im Gläschen pro Stück € 2,50



Menüvorschläge

Menü A

*Rindfleischsuppe
„Royal“
* * * * **

*Gemischte Braten
vom Schwein und Rind
Bratensauce
Geschmorte Champignons
Röstzwiebeln
Bohnen im Speckmantel
Gartengemüseplatten
Salate der Jahreszeit
Kroketten & Petersilienkartoffeln*

** * * * **

*Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne
€ 35,70*

Menü B

*Klare Hühnersuppe
mit Gemüse und Reis
* * * * **

*Schnitzelvariationen
vom Schwein und von der Putenbrust
Röstzwiebeln
Champignonrahm
Pfeffersauce
Salate der Jahreszeit
Gemüseauswahl
Pommes frites
Petersilienkartoffeln*

** * * * **

*Gemischtes Eis
mit Sahne
€ 32,40*



Menü C

*Rindfleischsuppe
„Celestine“*
* * * * *

*Tranchen
vom Rinder- und Schweinefilet
Pfeffersauce*

*Champignons in Rahm
Bohnen im Speckmantel
Feine Gartengemüse
Salate der Jahreszeit
Petersilienkartoffeln
Kroketten*
* * * * *

*Vanilleeis mit warmer
Schokoladensauce und Sahne*
€ 36,80

Menü D

*Mediterrane Spezialitäten
~ als Tischauswahl aufgebaut ~
(Details siehe Vorspeisen)*
* * * * *

*Putenbrustscheiben
und Lachsfiletstreifen
Kräutercremesauce
Brokkoli- und Blumenkohlröschen
Frische Salate
Reis*

Kroketten
* * * * *

*Hausgemachtes
Erdbeer- und Orangenparfait
mit frischem Obst und Schokosauce*
€ 48,30



„Kaffeezeit“

Kuchen und Torten bestellen wir gerne für Sie nach Ihren Wünschen. Sie haben auch die Möglichkeit Kuchen mitzubringen, den wir für Sie schneiden und auf Kuchenplatten anrichten!

Kaffeetafel (eingedeckt und serviert) € 5,80
inklusive Kaffee, Tee und Kakao
sowie Aufbau und Herrichten des Kuchenbüffets

Kaffeebüffet (zur Selbstbedienung) € 4,80
inklusive Kaffee, Tee und Kakao
sowie Aufbau und Herrichten des Kuchenbüffets

Hausgebackene Waffeln mit Kaffeebüffet € 9,80
mit heißen Kirschen, Sahne und Puderzucker
sowie Kaffee, Tee und Kakao

Vorschläge für einen Imbiss zur „späteren Stunde“

Grummer Currywurst € 3,80
mit frischem Baguette

Herzhafte Gulaschsuppe € 5,90
Westfälische Pfefferpotthastsuppe € 5,90
Hirtensuppe mit Tzatziki € 5,90

Internationaler Käse € 4,80
mit Brotauswahl und Butter