

Braten

Hier finden Sie eine Auswahl der Köstlichkeiten vom Spieß und aus dem Ofen, mit welchen Sie die Gäste Ihrer Feier verwöhnen können. Die hier aufgeführten Preise gelten für je 200g Bratenspezialitäten exklusiv der entsprechenden Beilagen. Bei mehreren gewünschten Speisen ändert sich die Menge je nach Anzahl.

Beispiel: Sie wünschen für Ihre Feierlichkeit 2 verschiedene Komponenten, so berechnen wir für jede 100g.

Spezialitäten aus dem Ofen, vom Spieß oder vom Grill ab 20 Personen

Schweinefilet im Kräutermantel
mit Waldpilzrahm und grünen Bohnen und Kartoffelpüree

Schweinekrustenbraten
mit deftigem Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Spanferkel
mit deftigem Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Herzhafter Kasseler-Zwiebel-Braten
mit Spitzkohl und Kartoffelpüree

Putenrollbraten mit Pilz-Kräuter-Füllung
an buntem Gartengemüse und Schupfnudeln

Herzhafter Kalbsbraten
mit glasierten Möhrchen und Kartoffelgratin

Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

Argentinisches Rinderfilet
rosa gebraten mit grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln

Argentinisches Roastbeef
rosa gebraten mit grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln

US-Entrecote
rosa gebraten mit grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln

Keule vom Salzwiesenslamm aus der Kräutermarinade
mit Mandel-Rosenkohlblättchen und Kartoffelgratin



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten