

## Vom Rind:

Filet Wellington pro Person 250-300g

zarte Filet- oder Hüftsteaks

Gefüllte Rinderrouladen

## Vom Geflügel:

Putenrollbraten gefüllt (Brust)

mit einer feinen Brätfüllung

Hähnchenbrustfilet

mit Spinat-Cambozola-Füllung, paniert

Kikok-Hähnchen, Hähnchenbrustfilet, -schenkel

## Vom Schwein:

pro Person 250-300g

Pariser Lendchen im Blätterteig

Schweinefilet im Speckmantel

mit Broccoli-Füllung

Hubertusbraten

mit Mett, Champignon, Zwiebelfüllung

Brasilianischer Rahmbraten

mit Bratanleitung

Salzburger Semmelbraten

Osterzopf mit Hackfleischfüllung

## Vom Kalb:

Kalbsschnitzel

Kalbshaxe

Kalbsbrust bratfertig gefüllt

Kalbs Cordon Bleu bratfertig gefüllt  
mit Kochschinken und Käse, fertig paniert

Kalbsfiletmedaillons



## Raclette

Raclettekäse

dünne Scheiben vom  
Rinder-, Schweinefilet  
und Putenbrust

Fonduefleisch

Rinderfilet, Schweinefilet,  
Kalbsfilet, Pute-, Hähnchenbrust



## hausgemachte Salate

Oster-Eiersalat

Lauch-Ei-Ananas-Salat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat

Schwedenkrautsalat

## Vom Lamm

Lammkeule mit Röhrenknochen

Lammbraten "Provence"

mit Bratanleitung

Garzeit: Im Backofen bei 180°C ca. 120 min.

Lammrückenfilets

Lammkotelett

auch mariniert

