

Menue 1

Steinpilzcremesuppe

Hirschsprungpfanne

Braten von Hirsch, Rind und Poularde
mit viel Kräutern
Bunte Gemüseauswahl
Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Creme Brulee

von Mokka und Schokolade
mit eingelegten Kirschen und Rahmeis



Menue 2

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Gemüse

Schweinefilet „Cherusker“

mit Pilzen in Rahmsauc

Hirschbraten „Arminius“

mit Apfel-Quittensauce

Bunte Gemüseauswahl

Kroketten und Butterspätzle

Hausgemachtes Walnussparfait

mit Pralinsauce



Menue 3

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Fiorelli

Buntes Huhn

Das Beste vom lippischen Landhuhn
auf buntem Saucenspiegel
Zuckerschoten und Buttermöhren
Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Süßer Dialog von Erdnuss und Heidelbeer an Käsekuchen



Menue 5

Falkenburg Menue

*zubereitet mit den Zutaten,
wie im Mittelalter*

*Dunkles und helles Brot
Quark und Schmalz*

*Flußkrebse
mit Apfel-Zimttunke*

*Weisse Suppe
von Mandel und Huhn*

*Braten vom Wildschwein
kräftige Pfeffersauce
Möhren und Kappes*

*Süßer Reis
mit Zwetschgen*



Menue 6

Deutscher Winzersekt

Rheingau
Schloss Johannisberg

Gelblack
Riesling, trocken

Österreich
Sandgrube13
Blauer Zweigelt
trocken

Mosel
Klüsserather Bruderschaft
Riesling Auslese
Qualitätswein mit Prädikat

Vorspeisenvariation

Vitello Forello,
Kaninchenfilet auf Tomatengelee
Wildschinken auf Apfel-Honigsalat

Tranchen vom Hirschrücken
mit Pfifferlingen in Rahm, gefüllte Birne
Barberieentenbrust, rosa gebraten
auf Cranberrysauce
Wirsingköpfchen und bunte Möhren
Serviettenknödel und Schupfnudeln

Dessertvariation

Creme Brulee mit Schokolade und Kaffee
Weißes Schokoladen-mousse
und Marzipan-Rahmeis
an Erdbeersalat

