

## -Alle Gerichte und Preise ab 10 Personen-

### Suppen und Beilagen

Tagessuppe (klare Brühe mit bunter Einlage)	pro Person € 3,50
Tagescremesuppe (Tomaten ,Brokkoli -oder Kartoffellauchcreme)	pro Person € 4,00
Frische Salate der Saison <b>oder</b> überbackene Käserahmkartoffeln	pro Person € 4,00
Knusperige Grillhaxe mit, Senfsoße Sauerkraut und Salzkartoffeln	pro Person € 9,90

### Vom Schweinenacken:

Nackenbraten gefüllt mit Schinken, Kräutern, Pilzen und Mett, Champignonsoße, gebutterte Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln	pro Person € 8,50 / € 12,50
Girosbraten, pikant gewürzt, mit Knoblauchsoße, Krautsalat mit Tomaten und Gurkenscheiben und Djuwetschreis	pro Person € 8,50 / € 12,50
Altdeutscher Spießbraten mit Zwiebelmettmousse gefüllt, braune Rahmsoße, frisches Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln	pro Person € 8,50 / € 12,50
Kräuterjägerbraten mit gemischten Waldpilzen, Rahmsoße, Apfelrotkohl und gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 8,80 / € 12,90
Paprikabraten in roter Pfeffersoße mit Röstkartoffeln und gemischten Salaten mit hausgemachten Dressing	pro Person € 8,50 / € 12,50

### Geschnetzelte Spezialitäten:

Pfeffergeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Pilzen in Sahnesoße, Kartoffelrösti mit Speckstippe und frische Salate der Saison	pro Person € 9,50 / € 13,80
Truthahngeschnetzeltes „Südländisch“ mit bunten Früchten in milder Apfelcurrysoße, Langkornreis, geb. Ananas und frische gemischte Salate	pro Person € 9,50 / € 14,50
Putenbrustgeschnetzeltes „Chinesische Art“ mit Gemüse, Lauch, Bambus und Champignons in süß-saurer Sojasoße, Butterreis und gem. Salate	pro Person € 9,50 / € 14,50
Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons in Cognacrahmsoße, Kartoffelröstinchen und frische Salate der Saison	pro Person € 12,00 / € 17,50

### Vom mageren Schweinerücken:

Schweineröllchen mit Speck, Gurke, Zwiebel und Mett gefüllt, Rahmsoße frisches Gartengemüse und gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 9,50 / € 13,50
Schweinerückenbraten „Gärtnerin Art“ mit Gemüsemettfüllung, Kräutersahnesoße, Blumenkohl mit Hollandaise und Röstinchen	pro Person € 9,80 / € 15,50
Spanferkelrückenbraten mit gepfeffert Maderasoße, Weißweinkraut mit Anansstücken und Kartoffelklöße mit Brösel Butter	pro Person € 9,80 / € 15,90

### Vom Schweineschinkenbraten:

Normandie mit Apfelringen und Champignons in Calvadosrahmsoße, Butterspätzle und frische gemischte Salate mit französischem Dressing	pro Person € 9,50 / € 15,50
Pfefferschinken „Texaner Art“ gewürzt mit Kräutern und Madagaskapfeffer, rote Paprikasahnesoße, Butterbohnen und überbackene Käserahmkartoffeln	pro Person € 9,50 / € 15,50
Burgunderschinkenbraten mit Maderarahmsoße, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße mit Brösel Butter <b>oder</b> gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 9,50 / € 15,50
Magerer Schnitzelbraten aus der Oberschale, mit Champignonsoße, frisches Erbsen -und Möhregemüse und gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 9,50 / € 15,50

## -Alle Gerichte und Preise ab 10 Personen-

### Vom Schweinefilet:

Schweinefilet gefüllt mit Kräutern, Schinken, Pilzen, Mettfleisch, Soße Hollandaise, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Kroketten	pro Person € 10,80 / € 16,50
Schweinelendchen „Spezial“ mit einer Auswahl ihrer Soße, ihrer Gemüse - oder Salatbeilage und ihrer Kartoffelbeilage	pro Person € 12,80 / € 19,50
Mit Käse überbackenes Schweinefilet an Estragonschaumsoße, Brokkoliröschen mit gehobelten Mandeln und gebutterte Eierspätzle	pro Person € 13,50 / € 21,50

### Verschiedene Spezialitäten:

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße. frischen Salaten der Saison und Bratkartoffeln mit Speckwürfel	pro Person € 9,50 / € 12,80
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße. frischen Salaten der Saison und Bratkartoffeln mit Speckwürfel	pro Person € 9,50 / € 12,80
Rosa gebratenes Kräuterroastbeef (kalt) mit Remouladensoße, frischen Salaten Bratkartoffeln <b>oder</b> Folienskartoffel mit Schmand	pro Person € 15,50 / € 19,90
Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“ mit Kochschinkenwürfel in Tomatenrahmsoße, gebutterte Nudeln und frische Salate der Saison	pro Person € 10,00 / € 17,50
Hähnchenbrust „Südländische Art“ mit bunten Früchten, in milder Apfelcurrysoße, gebackene Ananas, Butterreis und gemischte Salate	pro Person € 10,50 / € 17,50
Putenbrustbraten „Carbonara“ mit Käsesahnesoße, Folienskartoffel mit Schmand <b>oder</b> Eierspätzle und frischen Salaten der Saison	pro Person € 10,50 / € 17,80
Champignon -oder Zigeunerschnitzel mit gebackenen Kartoffelröstinchen und gemischte Salate mit Kräuter dressing	pro Person € 10,00 / € 16,50
Rinderschmorbraten mit Rotweinsoße, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Kartoffelkroketten	pro Person € 10,00 / € 16,80
Gefüllte Rinderroulade „Gärtnerin Art“ mit brauner Rahmsoße, buntem Gartengemüse und Dampfkartoffeln	pro Person € 9,90 / € 16,50
Sauerbraten „nach Rheinischer Art“ süß-sauer eingelegt, mit Rosinensoße, Burgunderrotkraut und hausgemachte Kartoffelklöße	pro Person € 9,50 / € 16,80
Zungenragout mit Saucischen, Fleischklößchen und Champignonköpfen in Maderasoße, feine Zuckererbsen und Kartoffelkroketten	pro Person € 11,00 / € 18,50
Barbarieentenbrust „a la Orange“ mit Mandarinenfilet in Orangensoße Brokkoliröschen mit Mandeln und Kartoffelkroketten	pro Person € 12,00 / € 19,90

### Wildspezialitäten:

Wildgulasch mit Zwiebeln und Waldpilzen in Wacholderrahmsoße, Apfelrotkohl Birne mit Preiselbeeren und gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 12,50 / € 17,80
Hirschkalbskeule mit Wachholderrahmsoße, Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Rosenkohl, Kartoffeln oder Kroketten	pro Person € 13,50 / € 18,90
Gänsekeule mit Gänserahmsoße, Apfelrotkohl <b>oder</b> Grünkohl Kartoffelkroketten <b>oder</b> Kartoffelklöße mit Bröselbutter	pro Person € 12,50 / € 18,50
Gänsebrust mit Gänserahmsoße, Apfelrotkohl <b>oder</b> Grünkohl Kartoffelkroketten <b>oder</b> Kartoffelklöße mit Bröselbutter	pro Person € 12,80 / € 19,80

Zu unseren Partyservice-Angeboten bereiten wir Ihnen auch gerne unsere verschiedenen Büffets, belegte Brote, Brötchen sowie gemischte Canapés zu.  
Sprechen Sie mit uns über Ihre individuellen Wünsche !

#### pro Person bedeutet:

erster Preis ist das Gericht ohne Beilagen nur Fleisch und die Soße dazu  
zweiter Preis ist das komplette Gericht mit den kompletten Beilagen dazu

**Ihre Fam. Kerner und Mitarbeiter**