

-Alle Gerichte und Preise ab 10 Personen-

Suppen und Beilagen

901	Tagessuppe (klare Brühe mit bunter Einlage)	pro Person € 3,00
902	Tagescremesuppe (Tomaten ,Brokkoli -oder Kartoffellauchcreme)	pro Person € 3,30
903	Frische Salate der Saison oder überbackene Käserahmkartoffeln	pro Person € 3,80
905	Knusperige Grillhaxe mit, Senfsoße Sauerkraut und Salzkartoffeln	pro Person € 9,50
907	Tomatensahnegulasch vom Schwein mit frischem Gemüse und Kartoffeln	pro Person € 8,50

Vom Schweinenacken:

910	Nackenbraten gefüllt mit Schinken, Kräutern, Pilzen und Mett, Champignonsoße, gebutterte Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln	pro Person € 6,50 / € 9,50
911	Girosbraten, pikant gewürzt, mit Knoblauchsoße, Krautsalat mit Tomaten und Gurkenscheiben und Djuwetschreis	pro Person € 6,50 / € 9,50
912	Altdeutscher Spießbraten mit Zwiebelmettmousse gefüllt, braune Rahmsoße, frisches Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln	pro Person € 6,50 / € 9,50
915	Kräuterjägerbraten mit gemischten Waldpilzen, Rahmsoße, Apfelrotkohl und gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 6,80 / € 9,90
916	Zigeunerbraten in roter Pfeffersoße mit Röstkartoffeln und gemischten Salaten mit hausgemachten Dressing	pro Person € 6,50 / € 9,50

Geschnetzelte Spezialitäten:

920	Pfeffergeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Pilzen in Sahnesoße, Kartoffelrösti mit Speckstippe und frische Salate der Saison	pro Person € 8,80 / € 12,50
921	Truthahngeschnetzeltes „Südländisch“ mit bunten Früchten in milder Apfelcurrysoße, Langkornreis, geb. Ananas und frische gemischte Salate	pro Person € 8,80 / € 12,50
922	Putenbrustgeschnetzeltes „Chinesische Art“ mit Gemüse, Lauch, Bambus und Champignons in süß-saurer Sojasoße, Butterreis und gem. Salate	pro Person € 9,50 / € 12,50
923	Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons in Cognacrahmsoße, Kartoffelröstinchen und frische Salate der Saison	pro Person € 9,50 / € 14,50

Vom mageren Schweinerücken:

932	Schweineröllchen mit Speck, Gurke, Zwiebel und Mett gefüllt, Rahmsoße frisches Gartengemüse und gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 8,80 / € 12,50
933	Schweinerückenbraten „Gärtnerin Art“ mit Gemüsemettfüllung, Kräutersahnesoße, Blumenkohl mit Hollandaise und Röstinchen	pro Person € 8,50 / € 12,50
934	Spanferkelrückenbraten mit gepfeffert Maderasoße, Weißweinkraut mit Ananastücken und Kartoffelklöße mit Brösel Butter	pro Person € 8,50 / € 12,50

Vom Schweineschinkenbraten:

935	Normandie mit Apfelringen und Champignons in Calvadosrahmsoße, Butterspätzle und frische gemischte Salate mit französischem Dressing	pro Person € 8,50 / € 12,50
936	Pfefferschinken „Texaner Art“ gewürzt mit Kräutern und Madagaskapfeffer, rote Paprikasahnesoße, Butterbohnen und überbackene Käserahmkartoffeln	pro Person € 8,50 / € 12,50
937	Burgunderschinkenbraten mit Maderarahmsoße, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße mit Brösel Butter oder gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 8,50 / € 12,50
938	Magerer Schnitzelbraten aus der Oberschale, mit Champignonsoße, frisches Erbsen -und Möhrengemüse und gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 8,50 / € 12,50

-Alle Gerichte und Preise ab 10 Personen-

Vom Schweinefilet:

940	Schweinefilet gefüllt mit Kräutern, Schinken, Pilzen, Mettfleisch, Soße Hollandaise, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Kroketten	pro Person € 9,50 / € 15,50
941	Schweinelendchen „Spezial“ mit einer Auswahl ihrer Soße, ihrer Gemüse - oder Salatbeilage und ihrer Kartoffelbeilage	pro Person € 10,00 / € 18,50
942	Mit Käse überbackenes Schweinefilet an Estragonschaumsoße, Brokkoliröschen mit gehobelten Mandeln und gebutterte Eierspätzle	pro Person € 10,50 / € 18,50

Verschiedene Spezialitäten:

947	Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße. frischen Salaten der Saison und Bratkartoffeln mit Speckwürfel	pro Person € 8,50 / € 12,50
948	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße. frischen Salaten der Saison und Bratkartoffeln mit Speckwürfel	pro Person € 8,50 / € 12,50
949	Rosa gebratenes Kräuterroastbeef (kalt) mit Remouladensoße, frischen Salaten Bratkartoffeln oder Folienkartoffel mit Schmand	pro Person € 13,80 / € 18,50
950	Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“ mit Kochschinkenwürfel in Tomatenrahmsoße, gebutterte Nudeln und frische Salate der Saison	pro Person € 8,50 / € 14,50
951	Poulardenbrust „Südländische Art“ mit bunten Früchten, in milder Apfelcurrysoße, gebackene Ananas, Butterreis und gemischte Salate	pro Person € 8,50 / € 14,50
952	Putenbrustbraten „Carbonara“ mit Käsesahnesoße, Folienkartoffel mit Schmand oder Eierspätzle und frischen Salaten der Saison	pro Person € 8,50 / € 15,50
953	Champignon -oder Zigeunerschnitzel mit gebackenen Kartoffelröstinchen und gemischte Salate mit Kräuterdressing	pro Person € 9,90 / € 16,80
954	Rinderschmorbraten mit Rotweinsoße, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Kartoffelkroketten	pro Person € 9,50 / € 13,50
955	Gefüllte Rinderroulade „Gärtnerin Art“ mit brauner Rahmsoße, buntem Gartengemüse und Dampfkartoffeln	pro Person € 9,50 / € 13,50
957	Sauerbraten „nach Rheinischer Art“ süß-sauer eingelegt, mit Rosinensoße, Burgunderrotkraut und hausgemachte Kartoffelklöße	pro Person € 9,50 / € 15,50
958	Zungenragout mit Saucischen, Fleischklößchen und Champignonköpfen in Maderasoße, feine Zuckererbsen und Kartoffelkroketten	pro Person € 10,00 / € 15,50
959	Barbarieentenbrust „a la Orange“ mit Mandarinenfilet in Orangensoße Brokkoliröschen mit Mandeln und Kartoffelkroketten	pro Person € 12,80 / € 18,50

Wildspezialitäten:

960	Wildgulasch mit Zwiebeln und Waldpilzen in Wacholderrahmsoße, Apfelrotkohl Birne mit Preiselbeeren und gebackene Kartoffelkroketten	pro Person € 10,00 / € 15,00
961	Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsoße, Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Rosenkohl, Kartoffeln oder Kroketten	pro Person € 10,00 / € 16,90
962	Gänsekeule mit Gänserahmsoße, Apfelrotkohl oder Grünkohl Kartoffelkroketten oder Kartoffelklöße mit Bröselbutter	pro Person € 12,00 / € 18,50
963	Gänsebrust mit Gänserahmsoße, Apfelrotkohl oder Grünkohl Kartoffelkroketten oder Kartoffelklöße mit Bröselbutter	pro Person € 12,50 / € 19,80

Zu unseren Partyservice-Angeboten bereiten wir Ihnen auch gerne unsere verschiedenen Büffet's, belegte Brote, Brötchen sowie gemischte Canape's 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