



## MENÜ NR. 1

### I

**Tomatensuppe**  
mit frischem Basilikum

### II

**Gemischter Salatteller**  
mit Kräuterdressing

### III

**Tunici's Platte**  
Fleischspieße, kl. gefülltes Hacksteak mit Käse, paniertes Schnitzel und Putensteak  
dazu gebratene Champignons mit Zwiebeln, Gemüsereis und Pommes Frites

### IV

**Vanilleeis**  
mit heißen Himbeeren

**24,90 €**



## MENÜ NR. 2

**I**

**Champignon-Creme-Suppe**  
mit Buttercroutons

**II**

**Gemischter Salatteller**  
mit Kräuterdressing

**III**

**Schweinefilet aus dem Ofen**  
In eigener Sauce gefüllt mit trockenen Pflaumen  
dazu Rosmarinkartoffeln und gebratenes Gemüse

**IV**

**Selbstgemachter Tiramisu**  
nach Art des Hauses

**27,00 €**



## MENÜ NR. 3

**I**

**Hühnersuppe**  
mit Einlage

**II**

**gemischter Salatteller**  
mit Kräuterdressing

**III**

**Jonny´s Platte**

Lammfilet, Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet und Hacksteak  
dazu Saisongemüse, Gemüsereis und Kartoffelgratin

**IV**

**Pannacotta**  
mit Himbeeren

**28,00 €**



## MENÜ NR. 4

### I

#### **Kalte Vorspeise nach „Apostel Art“**

Schweinekarree geräuchert, Zeranoschinken, eingelegte Paprika, gebratenes Gemüse, Bruschetta mit selbstgemachtem Ajvar und geriebenem Schafskäse, Scampi, selbstgemachte Pasteten

### II

#### **Hühner Suppe**

mit Einlage

### III

#### **Medaillons-Platte**

Rind-Pute-Schweine-Medaillons mit glasiertem Broccoli, Blumenkohl und Karotten dazu selbstgemachte Gnocchi und Steinpilzsauce

### IV

#### **Selbstgemachter Käsekuchen**

mit Vanilleeis und Waldfruchtsauce

**36,00 €**