

Restaurant Daus
Karrstraße 19-21



Tel. 06571/91620
Fax. 06571/916262

54516 Wittlich

email: info@Restaurant-Daus.de

www.Restaurant-Daus.de

Stand 02.2017

Bitte beachten:

Auswahlkarte zum eigenen Zusammenstellen Ihres Menüs
Für alle Gäste bitte das gleiche Menü auswählen !
-Addieren Sie die Einzelpreise, so ergibt sich der Endpreis pro Person !

Anmerkung:

Dies ist nur eine kleine Auswahl an Möglichkeiten, gerne unterbreiten wir Ihnen individuell Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen.

Die gemeldete Personenzahl, bis einen Tag vor der Veranstaltung,
wird zum vollen Menüpreis berechnet – bitte haben Sie dafür Verständnis !

Vorspeisen: Zu allen Vorspeisen servieren wir Stangenweißbrot	€
<i>Auf Wunsch: Stangenweißbrot mit Kräuterquark und Butter 1,00</i>	
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken (nach Saison) Stückpreis =	4,60
Feldsalat mit Speck- und Brotwürfeln (nach Saison)	5,90
Lachstatar an Feldsalat (nach Saison)	9,20
Verschiedene Blattsalate mit frischen Champignons und Speckwürfeln	6,60
Hausgemachter roher Schinken mit Honigmelone	7,20
Halbe Portion =	4,90
Tafelspitz mit Remoulade	7,80
1Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, an verschieden Blattsalaten	8,20
1 Geräuchertes Forellenfilet , 1 Scheibe Räucherlachs-Salatboquette	9,60
Echter Räucherlachs mit Dillsensauce, zwei kleine Reibekuchen	9,90
Vorspeisenteller: Forelle, Lachs, Makrele, Krabben, roher Schinken, Sauce, Salat	13,90

Suppen:

Rindfleischsuppe mit -Nudeln/ -Eierstich/-Pfannkuchenstreifen	4,20
Hühnerbrühe mit Ei	4,20
Kartoffelsuppe Speck-& Brotwürfel	4,20
Champignoncremesuppe	4,20
Broccolicremesuppe	4,20
Tomatencremesuppe	4,20
Lauchcremesuppe	4,20
Spargelcremesuppe (nach Saison)	4,20



Hauptgänge:

€

Diverse Wild- und Fischgerichte, andere Gerichte nach Absprache möglich !

(Rehkeule/ Hirschkalbsmedaillon/Wildschweinbraten,
Zanderfilet, Lachs, Seezunge, Forelle, Seehecht, Seeteufel)

Vom Schwein:

Schweinerollbraten mit Champignonsauce, Gemüseplatte, Kartoffelbeilage	13,90
Schweinerücken mit Schwarte, Rahmsauce, Gemüseplatte, Kartoffelbeilage	14,60
Quellschinken mit Meerrettichsauce, Krautsalat, Speckkartoffelsalat, Weißbrot	13,60
Schweinefilet im ganzen gebraten, Calvadosauce, Gemüseplatte, Kartoffelbeilage	16,90

Vom Geflügel:

Hähnchenbrustfilet, mit Bearnersauce, Gemüseplatte, Kartoffelbeilagen	15,90
Gänsebrust an Orangensauce, Rotkohl und Klöße	17,90

Vom Kalb:

Kalbsbraten mit Pfifferling- Rahmsauce, Gemüseplatte, Kartoffelbeilagen	20,90
Kalbsfilet im ganzen gebraten, Pfifferlinge, Gemüseplatte, Kartoffelbeilagen	30,90

Vom Rind:

Sauerbraten mit Burgundersauce, Rotkohl, Kartoffelklöße	13,90
Roastbeef im ganzen gebraten, Pfeffersauce, Gemüseplatte, Kartoffelbeilagen	22,90
Rinderfilet im Blätterteig, Bearnersauce, Gemüseplatte, Kartoffelbeilagen	30,90

Geflügel & Schwein (jeweils dazu Gemüseplatte, Kartoffelbeilagen)

Hähnchenbrustfilet & Schweinerollbraten	15,90
Hähnchenbrustfilet & Schweinerückenbraten	16,90
Hähnchenbrustfilet & Schweinefilet	17,90

Schwein & Rind(jeweils dazu Gemüseplatte, Kartoffelbeilagen)

Schweinrollbraten & Rinderbraten	17,60
Schweinefilet & Rinderbraten	18,50

Schwein & Kalb (jeweils dazu Gemüseplatte, Kartoffelbeilagen)

Schweinefilet & Kalbsrücken	22,90
Schweinefilet & Kalbsfilet	30,90

Spezialplatte (jeweils dazu Gemüseplatte 5 Sorten, 3 verschiedene Kartoffelbeilagen)

Schweinefilet, kleine Rumpsteaks, Hähnchenbrustfilet	21,90
Dazu Champignonsauce, Kräuterbutter, Bearnersauce	

Vegetarisch / Vegan

gerne unterbreiten wir Ihnen auch dazu Menüvorschläge - sprechen Sie uns an - Danke

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Beilagen:

Kartoffelbeilagen bestehend aus:

Kroketten, Pommes frites, auf Wunsch

Salzkartoffeln, Rösti-Taler, Herzoginkartoffeln, Bandnudeln, Reis

Gegen 0,50 € Aufpreis pro Person Kartoffelgratin

Gemüseplatte bestehend aus:

(Immer 4 verschiedene Sorten – je nach Saison)

Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Bohnen

Dazu Kräuterbutter, holländische Sauce

Extras: Aufpreis pro Person !

€

Spargel auf der Gemüseplatte 1,50

Spargel anstelle der Gemüseplatte 3,00

Blattsalate zur Gemüseplatte 1,00

Dessert:

Feine Karamellcreme 3,00

Weincreme 3,40

Bayrische Creme mit eingedickten Kirschen(Vanillecreme) 3,80

Obstsalat aus frischen Früchten und Sahne 4,40

Tiramisu 4,00

Warmer Apfelstrudel, Vanilleeis und Sahne 4,40

2 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren/-Kirschen/-Schokoladensauce 4,60

2 Kugeln Vanilleeis mit Obstsalat/Erdbeeren 4,80

Käsebrett – Festpreis pro Person 2,80

(Käsebrett 20 Personen 45,00 € / 30 Personen 60,00 € / 40 Personen 80,00 €

Dessertvariation im Glas:

Bayrische Creme mit Kirschen u. Mousse au chocolat, Obstsalat, Karamellcreme 7,90