

## ***Kasino Keller - urig gemütlich und doch stilvoll:***

### **Menü 1.)**

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

\* \* \*

Westerwälder Rahmragout mit Spätzle und buntem Salatteller

\* \* \*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

€ 19,90 pro Person

### **Menü 2.)**

Wildpastete an Salatbukett mit frischem Baguette

\* \* \*

Gebratenes Geflügelbrüstchen an Kräuterschaumsauce  
dazu Romanesko und Bandnudeln

\* \* \*

Ragout von Früchten der Saison an Vanillecreme

€ 26,00 pro Person

### **Menü 3.)**

Bunter Salat mit Sprossen

\* \* \*

Schweinelendchen an rosa Champignons mit Schnittlauchrahmsauce  
buntes Gemüse der Saison dazu Bandnudeln

\* \* \*

Bayrisch Creme an Himbeermark und Früchten

€ 26,00 pro Person

## ***Büffets***

### ***1.) ab 20 Personen***

Kannenbäckerbrot, Schmalz und Kräuterschmand

\* \* \*

Geflügelcremesuppe (wird serviert)

\* \* \*

Salatbüffet der Saison mit Blattsalaten, Krautsalat, Tomate, Gurke  
Backschinken in der Kruste dazu Biersauce und Kartoffelgratin

\* \* \*

Variation von verschiedenen Cremes mit frischen Früchten

€ 23,50 pro Person

## **2.) ab 20 – 45 Personen**

Kannenbäckerbrot, Schmalz und Kräuterschmand

\*\*\*

Melone mit Schinken, Tomate Mozzarella  
verschiedene Blattsalate der Saison

\*\*\*

Schweinelendchen an rosa Champignons  
Geflügelbrust mit Apfel-Honigsauce dazu Spätzle und Kartoffelgratin

\*\*\*

Beerenkompott an Vanillesauce, Herrencreme

€ 29,50 pro Person

## **3.) ab 25 – 60 Personen**

Kannenbäckerbrot, Schmalz und Kräuterschmand

\*\*\*

Lachs in Zitronenpfeffer  
Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce  
dazu Bandnudeln, Salatbuffet

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schokoladensauce  
frische marinierte Früchte

€ 29,50 pro Person

## **4.) Rustikales Büffet ab 30 – 45 Personen**

Kannenbäckerbrot, Schmalz und Kräuterschmand

\*\*\*

Geräucherte Vallerer Forelle mit lauwarmem Kartoffelsalat  
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce, Zwiebelkuchen mit Kräuterrahm

\*\*\*

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

\*\*\*

Backschinken in der Kruste dazu Senf  
Nauorter Dicke-Bohnen mit Speck und Zwiebeln  
Badisches Rahmragout oder Wildragout (nach Jahreszeit)  
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Herrencreme und Schokoladenpudding

€ 29,50 pro Person

## **5.) Rustikales Büffet ab 25 – 45 Personen**

Kannenbäckerbrot, Schmalz und Kräuterschmand

\*\*\*

Kartoffelsalat, Rindfleischsalat, Gurkensalat, Tomatensalat  
Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

\* \* \*

Zwiebelbraten mit kräftiger Jüs mit Rosmarin-Kartoffeln  
Westerwälder Sahneschnitzel dazu Spätzle  
Gemüseauswahl der Saison

\* \* \*

Kirschenmichel mit Vanillesauce  
Vanillecreme mit Fruchtsauce und Schnippel-Äpfel-Kompott  
€ 28,50 pro Person

## **6.) Rustikales Büffet ab 30 – 45 Personen**

Kannenbäckerbrot, Schmalz und Kräuterschmand

\* \* \*

Westerwälder Kartoffelsuppe (wird serviert)

\* \* \*

Melone mit Westerwälder Rauchschinken  
Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

\* \* \*

Hachenburger Bierbraten mit Rosmarin-Kartöffelchen  
Spitzkohlgemüse und Sauerrahm  
Westerwälder Döppekuchen mit Speck und Apfelkompott

\* \* \*

Griesflammerie mit Beersauce  
und süßer Kartoffelkuchen mit Vanillecreme  
€ 32,50 pro Person

## **7.) Menü & Büffet ab 30 – 55 Personen**

Kannenbäckerbrot, Schmalz und Kräuterschmand

\* \* \*

Gemischter Vorspeisenteller (wird serviert)  
mit pochierter Lachsforelle, hausgemachter Sülze mit Remoulade  
Melone mit Rauchschinken und Salatbukett

\* \* \*

Paprikasüppchen im Glas (wird serviert)

\* \* \*

Rinderfilet im Heubett gegart dazu buntes Gemüse der Saison  
Geschmorte Lammkeule auf Antipasti-Gemüse  
Tagliatelle und Rosmarinkartöffelchen

\*\*\*

Tiramisu im Glas, Panna Cotta mit Fruchtmouse  
Schokoladenkuchen auf Beerenkompott (wird serviert)  
€ 45,00 pro Person

***Gerne reichen wir Ihnen für den späteren Abend auch ein gemischtes Käsebrett, reich dekoriert,  
dazu einen gemischten Brotkorb und Butter € 4,50 pro Person.***

## Mal was anderes – Wein & Digestif-Verkostungen

„Edle Brände & kulinarische Genüsse“: Eine unwiderstehliche Kombination aus der Verkostung edler Brände im Dialog mit feinen Käsesorten, besten Olivenölen sowie edelsten Schokoladen erleben Sie im stimmungsvollen Ambiente unseres Kasino-Kellers. Tauchen Sie ein in eine Welt aus Geschmacksexplosionen und verfeinern Sie Sensorik, Geschmacks- und Geruchssinn.

inkl. Brände, Käse, Schokolade, Dipps, Wasser, Brot

€ 38,00 pro Person

„Weinprobe“: Wein und kulinarischer Genuss sind seit jeher eine perfekte Kombination. Ergänzen Sie einen gemütlichen Abend in unserem Gewölbe mit einer kleinen Weinprobe. Gerne organisieren wir Winzer aus rheinischen Regionen oder anderen bekannten Weinbau-Gebieten für eine Verkostung edler Tropfen. inklusive 7 Weine und Winzersekt, Brot und Wasser

€ 28,00 pro Person

## Auszug aus dem Getränke-Angebot

Rhodium Mineralwasser 0,25 l	€ 2,00	Erdinger Hefe Weizen 0,50 l	€ 3,80
Rhodium Mineralwasser 0,75 l	€ 4,90	Erdinger Dunkel Weizen 0,50 l	€ 3,80
Rhodium naturell, still 0,75 l	€ 4,90	Amaretto	€ 2,50
Apfelsaft 0,2 l	€ 2,80	Baileys Irish Cream	€ 2,50
Apfelsaftschorle 0,2 l	€ 2,40	Ramazotti	€ 2,50
Orangensaft 0,2 l	€ 2,80	Sambuca	€ 2,30
Coca Cola *1, koffeinhaltig	€ 2,00	Westerwälder Eulerschluck	€ 1,90
Coca Cola light *2, koffeinhaltig	€ 2,00	Framboise	€ 4,20
Fanta *3	€ 2,00	Kirsch	€ 4,20
Zitronenlimonade	€ 1,70	Mirabelle	€ 4,20
Schweppes Tonic Water *4	€ 2,50	Poire Williams	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon*4	€ 2,50	Quetsch	€ 4,20
		Vieille Prune	€ 4,20
Sekt Selection Hotel Heinz, brut 0,75 l	€ 21,00	Remy Martin V.S.O.P.	€ 4,10
Glas Sekt Selection Hotel Heinz 0,15 l	€ 4,30	Grappa Nonina Chardonnay	€ 4,80
Kir Royal	€ 4,50	Grappa Sperrs Gaja	€ 5,90
Sherry Dry Sack, Dry 5 cl	€ 4,00	Jubiläums Aquavit	€ 2,50
Sherry Dry Sack, Medium 5 cl	€ 4,00	Malteser	€ 2,50
Bitburger Pils vom Fass 0,25 l	€ 2,00	Baileys Irish Cream	€ 2,80
Bitburger alkoholfrei 0,33 l	€ 2,40	Tasse Espresso	€ 2,20
Kandi Malz 0,33 l	€ 2,40	Tasse Cappuccino	€ 2,50

Alle angegebenen Büffets und Preise verstehen sich ausschließlich für die Lieferung in unser Kasino ab 20 Personen. Alle Preise inklusive Raummiete, Service, Aufbau und Abbau.

Andere Personenzahlen und Angebote auf Anfrage.

Gerne können Sie auch aus unserer umfangreichen Weinkarte auswählen.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung: 02624 94300.