MENÜVORSCHLÄGE 2024

Menü 1 - traditionell
Hochzeitssuppe
****
Schweine-, Kalbs-, Sauerbraten
mit kleinen Semmelklöße, Klößen,
gemischtem Salat und Preiselbeeren
****
gem. Eis nach Wahl

27,70 € (Hauptgang auf Platten)

Menü 2 – traditionell
Carpaccio vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße, Butter, Baguette
****
Gebratene Kalbshaxe in Scheiben,
Schäufele und Ententeile gebraten
mit versch. Klößen und gem. Salat
****
Apfelküchle mit Vanilleeis

34,50 € (Hauptgang auf Platten)

Menü 3 - traditionell
Honigmelone mit hausgeräuchertem
Bauernschinken,
Baguette und Butter
****
Steinpilzrahmsuppe
****
gebratener Spanferkelrücken
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut
und kleinen Brezenknödeln
****
bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesoße

39,50 €

Menü 4 – leicht mediterran
mediterrane Vorspeisenvariation mit
Butter und Baguette
****
Brunnenkressesuppe mit
geräucherten Lachsstreifen
****
Störfilet am Rosmarinspieß gebraten
mit Paprikaschaum und feinen
Bandnudeln
****
Tiramisu im Glas mit Fruchtsoße

42,50 €

Menü 5 – klassisch
Variation von Edelfischen und Garnelen
am Salatnestchen
****
Festtagssüppchen
****
Rindermedaillons nach Art des Hauses
hausgemachte Spätzle und Blattsalat
****
Bayerisch Creme mit Sauce Melba

46,50 €

Menü 6 – klassisch
Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel
Frissee-Radiccio-Salat und Baguette
****
Lauchcremesuppe
****
Medaillons vom Jungschwein
Kräuterhaube, Cognacsoße,
Steinpilz-Zartweizen-Risotto und Feldsalat
****
Dessertvariation

43,50 €

Menü 7 – klassisch

Gebratene Gambas, Kräuterpesto
und kleinem Salatnestchen
****
Klare Suppe von der Tafelspitz
mit Butternockerln
****
Barbarie-Entenbrust gebraten
mit Orangensoße, Kartoffelgratin
und gratiniertem Blumenkohl
****
verschiedene Schokoladenmousse
mit Fruchtgarnitur

42,40 €

Menü 8 – klassisch

Feldsalat mit Streifen
vom geräucherten Lachs oder
Speck/Croutons
****
Legierte Karottencremesuppe
mit Einlage
****
Kalbsrückensteak mit Steinpilzen
in Rahm, Kartoffelbällchen
und Mandelbrokkoli
****
hausgemachtes Mohnparfait
mit Mandelsoße

45,20 €

Menü 9 – klassisch modern

Gebratene Jakobsmuscheln
mit frischen Blattsalaten vom Markt
und Hibiskus-Balsamico-Reduktion
****
Kalbsfilet rosa gebraten mit
Rotweinsoße, kleinem Gemüse
und Bärlauchpüree
****
Creme Brûlee von der Bourbon Vanille
mit marinierten Beeren

46,90 €

Menü 10 – klassisch modern

Carpaccio von der geräucherten
Poulardenbrust
Blattsalate & Himbeer-Balsamico-Dressing
****
Gebratenes Rinderfilet auf
frischem Stangenspargel mit
Sauce Hollandais und neuen Kartoffeln
****
Amarettoparfait mit marinierten
Erdbeeren
und Cappucchinoschaum

50,30€ (Komponenten nach Saison)

Menü 11 – klassisch modern

Feine Tagliatelle mit
gegrillten Rießengarnelen
****
Kalbsfilet an Rahmsoße
mit gebratenen Pfifferlingen
Sommergemüse und Tomatengnocchi
****
Weißes Schokoladenmousse
mit Waldbeerragout

42,50 €

Menü 12 – klassisch modern

Bunte Blattsalate mit Spargel,
gerösteten Pinienkernen und
gebratenen Jakobsmuscheln
****
Proseccosuppe mit Trauben und
Croutons
****
Schweinemedaillons mit Burgundersoße
auf mediterranem Gemüse
dazu gratinierte Kartoffeln
****
Melonensalat mariniert
mit Mandel-Amarettoparfait

46,00 €

Menü 13 – klassisch
Spargelcremesuppe
****
Medaillons vom Seeteufel mit
Rießlingsoße,
feinen Bandnudeln und Gemüsestreifen
****
Kokusnuss-Panna-Cotta mit
Ananaschutney

39,50 €
(Komponente Spargel nach Saison)

Menü 14 – klassisch
Trialog von Vorspeisen am Salatnestchen
****
Pfifferlingrahmsuppe
****
Lachsforellenfilet gebraten
mit Safransoße, Blattspinat und Tomaten-
Nudelrisotto
****
Schokoladentropfen gefüllt mit
Cappucchinomousse und Kirschragout

47,70 €

Menü 15 – klassisch
Kraftbrühe mit Pistazienklößchen
****
Kalbsfilet im Rohschinkenmantel gebraten,
Portweinsoße und Kartoffelnocken
****
Variation von der Williams-Christ-Birne

42,50 €

Menü 16 – herbstlich
Carpaccio von der geräucherten
Entenbrust
Hagebutte, Blattsalate und Nusskerne
****
Hirschrücken rosa gebraten mit
Preiselbeer-Pfeffersoße,
Marktgemüse und Butterspätzle
****
Topfenmousse mit Rumfrüchten

48,00 €

Menü 17 – herbstlich
Cremesuppe von der Petersilienwurzel
****
Barbarie Entenbrust mit Kartoffelgratin
und gemischtem Salat
****
Zimtparfait mit Fruchtspiegel

35,60 €

Menü 18 – winterlich
Feldsalat, Preiselbeerdressing und Streifen
vom Lachs oder Entenbrust
****
Rinderschmorsteak „Esterhazy“ mit
Rösti und gemischtem Salat
****
Apfel-Tarte mit Creme-Elise-Eiscreme

43,50 €

Menü 19 - winterlich
Bunter Vorspeisenteller mit
geräucherten Fischen
****
1 Gänseschenkel mit Kloß und Blaukraut
****
Alt Nürnberger Bratapfel
mit Vanillesoße

39,40 €

Menü 20 – winterlich
Kartoffellauchcremsuppe
****
Port. Gänsebrust gebraten
mit Kloß und Blaukraut
****
hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit heißen Glühweinzwetschgen

39,40 €

Je nach Saison können einige Zutaten
variieren.