

Genussvolle Einblicke

–Menüvorschläge Frühjahr 2018–

nur auf Vorbestellung möglich
Tellergerichte



Menü 1 „Essen wie bei Mutter“

Festliche Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen

Bunter Frühlingsalat

Schmorbraten vom Weiderind
mit Burgundersoße

Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße

Kleine Putenschnitzel

hausgemachten Knödel und Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

33,50 Euro

Menü 2

Curry-Ingwer-Süppchen mit Lachsstreifen

Ziegenkäse im Speckmantel
mit Vin-Chili-Gelee
am Salatbukett

„Gourmet-Teller“
Rinderfilet mit Madeirasoße
Frühlingsgemüse
und Herzoginkartoffeln

Lauwarmes Schokoküchlein
mit einer Kugel Mango-Sorbet
46,50 Euro

Menü 3

Kräutercremesuppe
mit einem Parmaschinken-Chip

Bunter Salatteller
mit Pinienkernen und Sprossen

Duett von Rind & Kalb
Zartes Kalbsmedaillon
mit einer Rucolabutter
Rindermedaillon mit Portweinsoße
Frühlingsgemüse und Backknödel

Basilikum-Sorbet mit gemischten Beeren
45,50 Euro

Menü 4

Tomatencappuccino im Glas serviert
mit einem Mozzarella-Spieß

Bunter Frühlingsalat
mit gebratenen Speck-Datteln

Schweinelendchen „Picata“
im Parmesan-Ei-Mantel
Tomaten-Basilikum-Flan und Rosmarinkartoffeln

Panna cotta mit Himbeersoße
42,50 Euro

Menü 5

Schnabulier-Teller „vun allem ebbes...“
Knusperganelen, Krabbencocktail, Tomaten-Mozzarella,
Melone mit Seranoschinken, gebackener Ziegenkäse
am Salatbukett

Filetteller „Mediterran“
Rinderfilet mit Pestokruste
Schweinelende Picata
Putenmedaillon mit tomatisierter Kräutersoße
auf Tagliatelle und Ratatouille

Trilogie von süßen Naschereien
Mousse au chocolat *Nougat-Lasagne * Frucht-Parfait
51,00 Euro

Menü 6

Saumagen-Trilogie
Saumagen-Carpaccio*Saumagen-Nudeltasche*Mini-Saumagen

Bunter Marktsalat

Ochsenbäckchen in Merlot geschmort
Pfälzer Roulade mit Brät-Füllung
Rindermedaillon mit Rotweinzwiebeln
auf Sellerie-Kartoffel-Stampf

Creme Bruleé
mit karamellisierten Nüssen und Trauben

36,50 Euro

Menü 7

Fischteller Neptun
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Riesengarnele und Jakobsmuschel
auf Zitronengras-Risotto

Minz-Sorbet

Kalbs-Supreme
Medaillons vom Kalb mit einer Kräuterkruste
Mini-Cordon Bleu
Medaillon vom Kalb mit Madeirasoße und frischen Champignon
Gemüse-Grill-Spieß
Herzoginkartoffeln

Hausgemachtes Parfait mit Früchten
48,00 Euro

Gerne stellen wir Ihnen, für Ihre Festlichkeit,
auch ein eigenes Menü zusammen!

...oder ein **Auswahl-Menü??**

Beispiel

Kräutercremesuppe
mit einem Knusperstängli

Bunter Frühlingssalat

Hauptgang zur Wahl

1. Zartes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Bratkartoffeln
2. Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße und Spätzle
3. Geschmortes Ochsenbäckchen mit Bandnudeln
4. Riesengarnelen in Kokos-Safransoße auf Bandnudeln
5. Tomaten-Mozzarella-Nudeltaschen in Rucolasoße

Trilogie von Süßem
Mousse+süße Nougat-Lasagne+Sorbet

Preis je nach Hauptgang