

Genussvolle Einblicke –Menüvorschläge Sommer 2017–

nur auf Vorbestellung möglich
Tellergerichte



Menü 1 „Essen wie bei Mutter“

Festliche Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen

Bunter Sommersalat

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
Grillgemüse
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 Portweinsöße
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Vanille-Mousse
mit bunten 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- Flan und Rosmarinkartoffeln

Nougat-Lasagne mit Basilikum-Sorbet
42,50 Euro

Menü 5

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

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

Trilogie von süßen Naschereien
Mousse au chocolat *Nougat-Lasagne * Mango-Sorbet
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 Kartoffel-Stampf

Creme vom Weißen Burgunder

mit karamellisierten Nüssen und Trauben

35,50 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

Creme Bruleé mit einem Erdbeersalat

48,00 Euro

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

...oder ein **Auswahl-Menü??**

Beispiel

Bunter Sommersalat
mit Tomaten-Mozzarella, Melone –Schinken, Knusperscampi

Hauptgang zur Wahl

1. Zartes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Bratkartoffeln
2. Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße und Spätzle
3. Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes
4. Riesengarnelen in Kokos-Safransoße auf Bandnudeln
5. Frische Rahm-Pfifferling auf Tagliatelle

Trilogie von Süßem
Mousse+süße Nougat-Lasagne+Sorbet

Preis je nach Hauptgang