

# Genussvolle Einblicke

## –Menüvorschläge Frühjahr 2019–

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 Hähnchen-BBC-Spieß

\*\*\*

Bunter Salatteller  
mit Pinienkernen und Sprossen

\*\*\*

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

\*\*\*

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-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, 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 \* 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 vom Weißen Burgunder

mit karamellisierten Nüssen und Trauben

35,50 Euro

## Menü 7

Spargelcremesüppchen

\*\*\*

Zitronen-Sorbet

\*\*\*

Kalbs-Supreme

Medaillons vom Kalb mit einer Kräuterkruste

Mini-Cordon Bleu

Medaillon vom Kalb mit Madeirasoße

Spargelgemüse

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Creme Bruleé mit einem Fruchtsalat

43,00 Euro

## Menü 8

„Spargelzeit“

Crepes-Spargel-Röllchen

Mini-Spargelsüppchen

Frischer Spargelsalat

\*\*\*

Kalbsmedaillons mit Spargeln & Hollandaise gratiniert

Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Erdbeer-Parfait & Basilikum-Sorbet

43,50 Euro

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

...oder ein **Auswahl-Menü??**

### **Beispiel**

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

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