



MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1 - traditionell

Hochzeitsuppe

Schweine-, Kalbs-, Sauerbraten
mit kleinen Semmelklöße, Klößen,
gemischtem Salat und Preiselbeeren

gem. Eis nach Wahl

Menü 2 - traditionell

Rosen vom Räucherlachs mit Butter,
Sahnemeerrettich und Baguette

Gebratene Kalbshaxe in Scheiben,
Schäufele und Ententeile gebraten
mit versch. Klößen und gem. Salat

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menü 3 - traditionell

Honigmelone mit hausgemachten Bauernschinken
Baguette und Butter

Steinpilzrahmsuppe

gebratener Spanferkelrücken
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut
und kleinen Brezenknödeln

bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Menü 4 – leicht mediterran

Tomate Mozzarella mit
Balsamicodressing und Baguette

Brunnenkressesuppe mit
geräucherten Lachstreifen

Störfilet am Rosmarinspieß gebraten
mit Paprikaschaum und feinen Bandnudeln

hausgemachtes Tiramisu mit Fruchtsoße

Menü 5 – klassisch

Carpaccio vom Räucherlachs mit
Senf-Dill-Soße, Baguette und Butter

Festtagssüppchen

Rindermedaillons nach Art des Hauses
hausgemachte Spätzle und Blattsalat

Bayerisch Creme mit Sauce Melba

Menü 6 – klassisch

Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel
Frissee-Radiccio-Salat und Baguette

Lauchcremesuppe

Medaillons vom Jungschwein unter der
Kräuterkruste, Cognacsoße,
Pffifferling-Zartweizen-Risotto und Feldsalat

Dessertvariation

Menü 7 – klassisch

Gebratene Gambas an Kräuterpesto
und kleinem Salatnestchen

Klare Suppe von der Tafelspitz
mit Butternockerln

Barbarie-Entenbrust gebraten
mit Orangensoße, Kartoffelgratin
und gratiniertem Blumenkohl

verschiedene Schokoladenmousse
mit Fruchtgarnitur

Menü 8 – klassisch

Feldsalat mit Streifen
vom geräucherten Lachs

Legierte Karottencremesuppe
mit Einlage

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen
in Rahm, Kartoffelbällchen
und Mandelbrokkoli

hausgemachtes Mohnparfait
mit Mandelsoße

Menü 9 – klassisch modern

Gebratene Jakobsmuscheln
mit frischen Blattsalaten vom Markt
und Hibiskus-Balsamico-Reduktion

Kalbsfilet rosa gebraten mit
Rotweinsoße, kleinem Gemüse
und Bärlauchpüree

Caipirinha-Tarte mit marinierten Beeren

Menü 10 – klassisch modern

Verschiedene Blattsalate im Knusperkörnchen
mit Balsamicoreduktion und Nusskernen

Gebratenes Rinderfilet auf
frischem Stangenspargel mit
Sauce Hollandais und neuen Kartoffeln

Amarettoparfait mit marinierten Erdbeeren
und Cappuccinoschaum

Menü 11 – klassisch modern

Feine Tagliatelle mit
gegrillten Rießengarnelen

Kalbsfilet an Rahmsoße
mit gebratenen Pfifferlingen
Sommergemüse und Tomatengnocchi

Weißes Schokoladenmousse
mit Waldbeerragout

Menü 12 – klassisch modern

Bunte Blattsalate mit grünem Spargel,
gerösteten Pinienkernen und
gebratenen Jakobsmuscheln

Proseccosuppe mit Trauben und Croutons

Schweinemedallions mit Burgundersoße
auf mediterranem Gemüse
dazu gratinierte Kartoffeln

Melonensalat mariniert
mit Mandel-Amarettoparfait

Menü 13 – klassisch

Variation von Lachs und Lauch im Blätterteig

Spargelcremesuppe

Medaillons vom Seeteufel mit Rießlingsoße,
feinen Bandnudeln und Gemüsestreifen

Creme Brûlée von der Bourbon-Vanille
mit Erdbeersalat

Menü 14 – klassisch

Triolog von Vorspeisen am Salatnestchen

Pfifferlingrahmsuppe

Lachsforellenfilet gebraten
mit Safransoße, Blattspinat und Tomaten-Nudelrisotto

Schokoladentropfen gefüllt mit
Cappuccinomousse und Kirschragout

Menü 15 – klassisch

Kraftbrühe mit Pistazienklößchen

Kalbsfilet im Rohschinkenmantel gebraten,
Portweinssoße und Kartoffelnocken

Variation von der Williams-Christ-Birne

Menü 16 – herbstlich

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
mit Salatbukett und Baguette

Hirschrücken rosa gebraten mit Preiselbeer-Pfeffersoße,
Marktgemüse und Butterspätzle

Warmer Topfenstrudel mit Rumfrüchten

Menü 17 – herbstlich

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

Barbarie Entenbrust mit Kartoffelgratin
und gemischtem Salat

Zimtparfait mit Fruchtspiegel

Menü 18 – winterlich

Feldsalat mit Preiselbeerdressing
und Streifen vom gebeizten Lachs

Rinderschmorsteak „Esterhazy“ mit
Rösti und gemischtem Salat

Apfel-Tarte mit Creme-Elise-Eiscreme

Menü 19 - winterlich

Bunter Vorspeisenteller mit
geräucherten Fischen

1 Gänseschenkel mit Kloß und Blaukraut

Alt Nürnberger Bratapfel
mit Vanillesoße

Menü 20 – winterlich

Kartoffellauchcremsuppe

Port. Gänsebrust gebraten
mit Kloß und Blaukraut

hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit heißen Glühweinzwetschgen

Je nach Saison können einige Zutaten variieren.