



MENÜVORSCHLÄGE 2020

Menü 1 - traditionell

Hochzeitsuppe

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

gem. Eis nach Wahl

24,50 € (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

30,50 € (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

34,90 €

Menü 4 – leicht mediterran

mediterrane Vorspeisenvariation mit
Butter und Baguette

Brunnenkressesuppe mit
geräucherten Lachsstreifen

Störfilet am Rosmarinspieß gebraten
mit Paprikaschaum und feinen
Bandnudeln

hausgemachtes Tiramisu im Glas mit
Fruchtsoße

36,50 €

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

41,20 €

Menü 6 – klassisch

Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel
Frisee-Radiccio-Salat und Baguette

Lauchcremesuppe

Medaillons vom Jungschwein
Kräuterhaube, Cognacsoße,
Steinpilz-Zartweizen-Risotto und Feldsalat

Dessertvariation

38,50 €

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

37,50 €

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

39,90 €

Menü 9 – klassisch modern

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

Kalbsfilet rosa gebraten mit
Rotweinsoße, kleinem Gemüse
und Bärlauchpüree

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille
mit marinierten Beeren

41,50 €

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 Cappuccinoschaum

44,50 € (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

41,50 €

Menü 12 – klassisch modern

Bunte Blattsalate mit 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

40,80 €

Menü 13 – klassisch

Spargelcremesuppe

Medaillons vom Seeteufel mit
Rießlingsoße,
feinen Bandnudeln und Gemüsestreifen

Kokosnuss-Panna-Cotta mit
Ananaschutney

33,00 €

(Komponente Spargel nach Saison)

Menü 14 – klassisch

Triolog von Vorspeisen am Salatnestchen

Pfifferlingrahmsuppe

Lachsforellenfilet gebraten
mit Safransoße, Blattspinat und Tomaten-
Nudelrisotto

Schokoladentropfen gefüllt mit
Cappuccinomousse und Kirschragout

42,90 €

Menü 15 – klassisch

Kraftbrühe mit Pistazienklößchen

Kalbsfilet im Rohschinkenmantel gebraten,
Portweinsöße und Kartoffelnocken

Variation von der Williams-Christ-Birne

37,50 €

Menü 16 – herbstlich

Carpaccio von der geräucherten
Entenbrust
Hagebutte, Blattsalate und Nusskerne

Hirschrücken rosa gebraten mit
Preiselbeer-Pfeffersöße,
Marktgemüse und Butterspätzle

Topfenmousse mit Rumfrüchten

42,50 €

Menü 17 – herbstlich

Creemesuppe von der Petersilienwurzel

Barbarie Entenbrust mit Kartoffelgratin
und gemischtem Salat

Zimtparfait mit Fruchtspiegel

31,50 €

Menü 18 – winterlich

Feldsalat, Preiselbeerdressing und Streifen
vom Lachs oder Entenbrust

Rinderschmorsteak „Esterhazy“ mit
Rösti und gemischtem Salat

Apfel-Tarte mit Creme-Elise-Eiscreme

38,50 €

Menü 19 - winterlich

Bunter Vorspeisenteller mit
geräucherten Fischen

1 Gänseschenkel mit Kloß und Blaukraut

Alt Nürnberger Bratapfel
mit Vanillesoße

34,90 €

Menü 20 – winterlich

Kartoffellauchcremesuppe

Port. Gänsebrust gebraten
mit Kloß und Blaukraut

hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit heißen Glühweinzwetschen

34,90 €

Je nach Saison können einige Zutaten
variieren.