

Menüvorschläge

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
Fleischnäpfchen in Currysahnesauce mit Früchten dazu Mandelreis
Vanilleeis mit warmer Schokosauce

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Nudeln
Putenmedaillons in Sesam gebraten an Cognacrahmsauce mit Butternudeln und buntem Gemüse der Saison
Zitronencreme mit Sahne und Feingebäck garniert

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
Gemischter Braten (Rind, Schwein) „ Jäger Art “ mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse
Gemischtes Eis mit Sahne

Menü IV

Kartoffelsuppe mit Majoran, Speck und Kräckerle
Medaillons vom Rind, Schwein, Kalb an Pilzrahmsauce mit Spätzle und verschiedenen Gemüsen
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü V

Fruchtige Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube
Kalbsmedaillons an Morchelrahmsauce dazu gebratene Schupfnudeln und buntes Gemüse der Saison
Dessertteller „ Mangotraum „ Mangospalten mit Bayrisch Creme garniert mit Fruchtsauce und Sahne

Menü VI

Knoblauchcremesüppchen unter der Sahnehaube
Poulardenbrüstchen an feinem Gemüse an Sherrysauce und Butternudeln
Grand Manier Eisparfait mit legierten Kirschen und Feingebäck

Menü VII

Klare Tomatensuppe mit Basilikum und Tomatenwürfel
Gebratene Barbarie Entenbrust an Orangensauce mit Kartoffel Gratin und buntem Saison Gemüse
Wiskey Kaffee Parfait im Baumkuchenmantel dazu legierte Schattenmorellen und Feingebäck

Menü VIII

Buntes Salatbukett mit Scheiben von der gerauchten Barbarie Entenbrust
Sellerieschaumsuppe mit frischen Gartenkräutern
Roastbeef im ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffel Gratin und buntem Gemüse der Saison
Quarkmousse bunt garniert mit verschiedenen Früchten der Saison und Feingebäck

Menü IX

Hausgebeitzer Graved Lachs an Dillsensauce dazu Baguette und Butter
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseeinlage und Cesterstange
Gefüllter Kaninchenrücken an Calvadosrahmsauce mit Pommes Pont neuf und buntem Gemüse der Saison
Mohnbuchteln auf Vanille- Fruchtsauce angerichtet und garniert mit Sahne und Feingebäck

Menü X

Carpaccio von Lachs und Zander mit Dillvinaigrette dazu Baguette und Butter
Kerbelrahmsuppe mit gefüllten Spitzmorcheln
Granite von Äpfeln und Melone
Rinderfilet „ Wellington “ mit buntem Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
Dessertteller nach Art des Hauses

Sollten Sie sich eine andere Zusammenstellung wünschen, ist die jederzeit möglich.
Selbstverständlich können Sie die einzelnen Menüs untereinander tauschen oder sich aus den unten
aufgeführten Gängen Ihr Menü beliebig zusammenstellen.



Suppen:

Kräutercremesuppe
Festtagssuppe (Hochzeitssuppe)
Knoblauchcremesüppchen mit Brotcroutons
Champignonrahmsuppe
Curry Rahmsuppe mit Früchten und Mandelsahne
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Suppe von der Roten Beete mit schwarzen Lachsravioli
Klare Tomatensuppe mit Gemüsewürfel und Basilikum
Wildkraftbrühe mit Pfifferlingsklößchen
Fischrahmsuppe mit Safranfäden und Lachsklößchen

Vorspeisen:

Krabbencocktail mit Toastbrot und Butter
Mozzarella mit Tomate, mariniert mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum
Gerauchtes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toastbrot
Kalbsfleischterrinen mit Sauce Cumberland und Stangenweißbrot
Melonenschiffchen mit verschiedenen Schinken bunt garniert mit Früchten
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan, Balsamico, garniert mit Essiggemüse
Hausgebeitzter Graved Lachs mit Senf- Dill- Creme und Baguette
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und Toastbrot
Vitello tonnato Zartes Kalbfleisch mit Tuhnfischsauce
Geflügelleberparfait an Quittengelee dazu Bauernbrot
Terrine von Edelfischen an Dillcreme mit Stangenweißbrot

Zwischengänge & Warme Vorspeisen:

Apfel Minze Granite
Champagnersorbet
Wodkasorbet
Bandnudeln mit gebratenen Pilzen in Kräutercreme
Crêpe gefüllt mit verschiedenen Pilzen in feiner Kräutercreme dazu buntes Gemüse
Roulade vom Zander an Vermouthsauce mit Wildreis
Lachsravioli auf pochiertem Blattspinat mit Safransauce



Hauptgänge:

Kalbslendchen in Morchelrahm, Spätzle und buntes Gemüse der Saison
Rehkeulenbraten mit Pilzen, Preiselbeeren, Spätzle und Haselnuß - Brokkoli
Kalbshaxenscheiben in Rahmsauce, mit Serviettenknödel und buntem Gemüse
Gefülltes Poulardenbrüstchen an Sherryrahm, Butternudeln und Gemüse der Saison
Gefüllte Kalbsbrust an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und feinem Gemüse
Barbarie Entenbrust an Orangen – Pfeffersauce dazu Gemüse und Kartoffel Gratin
Kalbsgeschnetzeltes in Trollinger Rahm, dazu Kartoffel Krokette und buntes Gemüse
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Krautschupfnudeln
Lammkeulenbraten an Thymianjus, dazu Speckbohnen und Kartoffel Gratin
Tafelspitz vom Kalb an Meerrettichsauce dazu Bouillonkartoffeln und Gemüse
Schweine Krustenbraten an Kräuterjus dazu Semmelknödel und buntes Gemüse
Rehrücken mit Pilzduxelle im Strudelteig an Lembergersauce, Knöpfe und Brokkoli
Lachssteak an Safransauce mit Wildreismischung und buntem Gemüse
Gebratenes Zanderfilet auf schwarzen Basilikum Sahnenukeln mit Gemüse umlegt
Schollenfilets Natur gebraten mit Nordseekrabben und Dampfkartoffeln

Desserts:

Vanilleeis mit Rumtopfbeeren und Cassissahne und Feingebäck
Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis
Weincreme mit Trauben garniert mit Sahne und Fruchtsauce
Gelbe Grütze „Südseetraum“ mit Vanillesauce und Sahne
Grießflammerie auf Fruchtsaucenspiegel mit Früchten garniert und Feingebäck
Krokanteisbömble mit legierten Sauerkirschen und Feingebäck
Creme Caramel mit frischen Früchten, Sahne und Feingebäck
Tiramisu mit Fruchtsauce, Früchten, Sahne und Feingebäck garniert
Mousse von zweierlei Schokoladen auf Fruchtsaucenspiegel mit Früchten garniert
Schwäbische Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne dazu Feingebäck
Pochierte Rotweibirne an Zimtparfait mit Pistaziensahne und Feingebäck
Apfelstrudel auf Vanillesauce garniert mit Sahne und Feingebäck