

# Menüvorschläge

Ihr Menü kann je nach Saison und Ihren Wünschen zusammen gestellt werden.  
„Da ist für jeden Geschmack etwas dabei“

## Vorspeisen

aus der Suppenterrine

- Schaumsuppe von fränkischen Gartenkräutern mit Croutons
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Leber- und Markklößchen
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons
- Schaumsuppe vom fränkischen Silvaner mit Zimtcroustons
- Spargelcremesuppe mit Schnittlauchröllchen

## Vorspeisenteller

- Blattsalate mit hausgeräuchertem Schinken, Galiamelone und Baguette
- Gebeizter Lachs an Meerrettich-Sahne auf Kartoffel-Taler
- Anti Pasti von Zucchini, Paprika, Champignon und Aubergine, Tomate-Mozzarella und Basilikum, hausgeräucherter roher Schinken an Melone, Rucolasalat mit Parmesan, Steinofenbaguette und Grissini

## Hauptgänge

serviert oder vom Buffet

- Rosa gebratenes Roastbeef am Stück, dazu dunkle Pfeffersauce und Sauce Bernaise
- Gegrilltes Schweinefilet im Schinkenmantel an Pfeffer-Jus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln
- Gegrillte Medallions von Rind, Schwein und Truthahn mit frischen Champignons, Kräuterbutter und Röstzwiebeln
- Gegrilltes Schweinefilet an Pfifferlingrahm und Semmelknödeln
- Zwiebelrostbraten – gegrillte Scheiben vom RoastBeef

- mit Zwiebelsauce und Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Bohnenröllchen
- Geschmorter Kalbsbraten an Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und verschiedenes Gemüse
  - Gesottene Rinderbrust mit Apfel-Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln und Bandnudeln
  - „Münchner Zwiebfleisch“ gebratene Scheiben von der Rinderbrust an Zwiebelsauce, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
  - Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersauce und Krautsalat, dazu hausgemachte Kartoffelklöße
  - Rinderbraten in Burgunder geschmort, dazu hausgemachte Spätzle
  - Geschmorter Rehbraten in Wacholderjus mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen
  - Mit Spinat gefüllte Maispouardenbrust an Rahmsauce, dazu Herzoginkartoffeln
  - Gegrilltes Lachsfilet an Dill-Schaum
  - Gegrillter Zander auf Rahmspinat, dazu Cocktailtomaten und Schupfnudeln
  - Zander auf Rahm-Riesling-Sauerkraut, dazu Schupfnudeln
  - Gratiniertes Lachsfilet in Weißweinsauce mit Bandnudeln
  - Gegrillte Truthahnsteaks an Apfel-Calvados-Rahmsauce mit Kartoffelrösti
  - Truthahnsteaks im Käse-Ei-Mantel und natur gebraten mit Tomatensugo, dazu Bandnudeln und Cnocchis

## Dessert

*einzelnen oder kombiniert, serviert oder als Buffet*

- hausgemachte Mousse au chocolat mit roten Beeren und Passionsfruchtsorbet
- Vanilleeis mit Sahne garniert, dazu warme Himbeeren und dunkle Schokoladensauce
- alternativ auch mit frischen Früchten oder marinierten Erdbeeren
- warme Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis
- Gran Manier Parfait mit Erdbeermark
- Walnusseis mit warmen Rum-Zwetschgen und Sahne

## *zu späterer Stunde*

- Brotzeitbrett mit Hart-, Schimmel- und Weichkäse,

Hausmacher Wurst mit Krakauer und Polnischer, zweierlei Schinken,  
dazu Gurken, Tomaten, Radieschen, Trauben, Butter und Brotauswahl  
· auf Wunsch auch mit Forellen- und Lachsfilet an Dill-Senf-Sauce und  
Meerrettichsahne  
· würzige Gulaschsuppe oder Currywurst mit Steinofenbaguette