

Fränkisches Büffet

Vorspeisen

Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck

Fränkische Mostsuppe mit Zimtcroustons

Fränkische Festtagssuppe (mit Leberknödel und Kräuterpfannkuchen)

Kürbissuppe mit Hirse und gerösteten Mandeln

Maronensüppchen mit Räucherlachs

Schwarzacher „Schwarzwurzelrahmsüppchen“ mit geräucherter Entenleber

Bärlauchcremesüppchen

Spargelsüppchen

Gefüllte Eier auf Gemüsesalat

Pochierte Ochsenbrust in Gemüsevinaigrette

Gefüllte Schinkenröllchen (mit Spargel, Frischkäse und frischen Kräutern)

Fränkischer Wurst-Käse-Salat

Matjesfilet nach Hausfrauen-Art

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Schinken im Brotteig

Feldsalat mit Truthahnspeißchen

Räucherlachs und pochiertes Lachs

Nürnbergerle auf Sauerkraut

Hauptgänge

vom Schwein:

Schweinelendchen in Champignonrahm

Spanferkel in Kümmel-Majoran-Jus

Schweinefilet im Speckmantel, dazu Altbiersauce

Krustenbraten vom Schwein auf Speck-Zwiebel-Sauce

Ganzes Spanferkel –gefüllt- in der Pfanne präsentiert

vom Geflügel:

Huhn mit Backpflaumen-Brot-Füllung

Fränkischer Mostgöger auf Silvanerrahm

Putenrahmgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen

vom Rind:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren

Gebeizter Rinderbraten in Spätburgundersauce

vom Fisch:

Lachsfilet, gefüllt mit Spinat, auf Riesling-Sauce

Fränkisches Mainzanderfilet auf Scheurebenrahm

Beilagen

Jeweils dazu Frisches Marktgemüse

3 Beilagen nach Wahl (Kartoffeln, Klöße, Reis, Spätzle, Nußspätzle...)

Desserts

Dukatenbuchteln in Vanillesauce

Apfelküchlein in Zimt-Zucker mit Vanilleeis

Bayerische Creme mit frischen Früchten

Weincreme

Zimt-Zitronen-Creme

Rhabarbertorte

Rote Grütze in Vanillesahne

Kirschgrütze mit Amaretto

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fränkische Käseauswahl

Zu den Vorspeisen und beim Dessert zum Käse liefern wir
Ihnen selbstverständlich:

Baguette

verschiedene Brotsorten

Süß- und Salzbutter

Der Preis pro Person beträgt EUR 35,50
(bei einer Auswahl von 8 Vorspeisen, 3 Hauptgängen, 5
Desserts)