

Menü I

Kleiner bunter Salatteller
mit frischen Sprossen

Italienische Gemüsesuppe
mit gehobeltem Parmesan

Kalbsragout mit frischen Champignons,
Gemüsenudeln

Hausgemachte Joghurtherine
mit frischen Früchten

€ 26,50 pro Person

Menü II

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich

Fränkische Festtagssuppe
mit Kräuterpfannkuchen

½ Ente mit Rotkohl und Kloß

Rote Kirschgrütze
mit Mandellikör und Vanilleeis

€ 28,50 pro Person



Menü III

Kleine pochierte Lachsschnitte
auf bunten Blattsalaten

Brunnenkresse-Kremsuppe
mit Lachsstreifen

Kaninchenkeule
auf Pfifferling-Kremsuppe
mit hausgemachten Serviettenknödel
und Gemüsebukett

Melonensalat mit Rosenwasser
und Erdbeer-Joghurt-Eis

€ 33,50 pro Person

Menü IV

Salat vom Jungspinat
mit gratinierten Ziegenkäsetalern

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Majoran
und geröstetem Speck

Filetspitzen vom Schwein und Rind
mit grünem Pfeffer
und gebratenen Pfifferlingen,
dazu Spätzle und Sommergemüse

Griesflammerie an Fruchtmark

€ 33,50 pro Person

Menu V

Variation von Salaten
und Graved Lachs

Meerrettichsüppchen
mit gebratener Entenleber

Tafelspitz vom Kalb in Estragonsauce,
dazu Gemüsestreifen
und Dampfkartoffeln

Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten garniert

€ 34,50 pro Person

Menu VI

Mousse von der Räucherforelle
an Blattsalaten mit Kapern

Fränkische Mostsuppe
mit Zimtcroustons

Schweinefilet unter der Kräuterkruste
an Senfsauce, mit Kroketten
und buntem Gemüse

Apfelküchlein in Zimt-Zucker
und Vanilleeis

€ 34,50 pro Person

Menu VII

Rigatoni mit Lachs und Shrimps
in Krebsauce

Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum

Kalbsrollbraten und Schweinefilet
auf Waldpilzsauce,
dazu Rösti und Sommergemüse

Hausgemachtes Vanilleparfait
mit frischen Erdbeeren

€ 35,50 pro Person

Menu VIII

Römersalat
mit luftgetrocknetem Schinken
und Parmesanspänen

Gartenfrisches Zucchini-Krem-Süppchen

Schweinelendchen
mit Backpflaumen gefüllt
auf Rahmsauce, Kartoffelplätzchen
und Gemüse

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne

€ 35,50 pro Person

Menu IX

Kleiner italienischer Vorspeisenteller

Orangen-Möhren-Kremesuppe
mit Croutons

Poulardenbrust auf Sahneapfel und Calvados,
mit buntem Reis
und Sommergemüse

Gartenfrischer Kompott vom Rhabarber,
mit Haselnusseis und Sahne

€ 35,50 pro Person

Menu X

Gefüllte Lachsrollchen
mit Ziegenfrischkäse

Kremsüppchen
Von frischen Gartenkräutern

Kalbssteak auf Basilikum-Estragon-Sauce,
mit hausgemachten Kartoffelplätzchen
und Sommergemüse

Schokoladen-Panna-Cotta
mit Sommerfrüchten garniert

€ 36,50 pro Person

Menu XI

Fisch...Fisch...Fisch...Fisch...Fisch...

Gratinierte Jakobsmuscheln
an grünem Blattsalaten

Fenchelcremesuppe
mit Shrimps

Fränkische Mainzanderroulade
an Rieslingsauce,
dazu Gemüsestreifen und Reis

Beerensülze mit Vanillesauce

€ 39,50 pro Person

Menu XII

Für unsere Vegetarier...

Rucolasalat
mit gebratenen Austernpilzen
und Parmesanspänen

Schaumsuppe von Wildkräutern
mit kleinem Nußknödel

Cannelloni mit Waldpilzfüllung
und Petersilienrahm

Brombeer-Kompott
mit Stracciatella-Eis

€ 32,50 pro Person

Die Preise verstehen sich pro Person/Menü (=4-Gänge),
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Preis für das Menü ohne Suppe = abzüglich 3,00 Euro

Preis für das Menü ohne Salat = abzüglich 4,50 Euro

Menüs servieren wir ab 10 Personen

