



Menüvorschläge 2017

Vorspeisen:

Salat der Saison mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons mit lauwarmem Balsamico Dressing

Saisonale marinierte Blattsalate mit Parmesan und Geräucherten Schinken

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten mit Mango Chutney und Blattsalaten

Ziegenkäsecreme, Birne, geräucherte Speckwürfel

Sauerrahm-Terrine mit geräucherter Forelle, Kräutersalat und frischem Meerrettich

Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit Lachs, Lauchgemüse und Safranschaum
Variation vom Lachs

(gebeizt mit Senf-Dill, Gurken-Spagetti, gebraten im Kartoffelmantel)

Gemüsestrudel mit Kräuterdip und kleinen Salat Arrangement

Zweierlei Paprika Mus mit Gurken-Tomaten-Salsa und Koriander

Hausgebeiztes Roastbeef mit asiatischen Gemüsesalat

Wildkräuternocken mit Tomatenschaum

Zwischen 7 und 12 €

Warme Vorspeisen

Spinatspätzle mit Pilzen der Saison und Rahmsoße

Kräuterravioli in Salbei und Butter gebraten mit Paprika, Zucchini und Tomatenschaum

Ravioli gefüllt mit Bergkäse und Ricotta mit gehobelten Bergkäse und Cockailtomaten

Zwischen 8 und 12 €

Suppen

Festtagssuppe mit Leberknödeln, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Julienne und gesottener Rinderbrust
Karotten-Kokos-Chili Suppe mit Shrimps und Wasabi Sahne
Fränkische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch und Rahm
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Tom Kha Gai Suppe mit Huhn und Gemüse

5 € (bei Terrinen)

Hauptgänge

Bio-Lammbraten mit Schmorgemüse, Rosmarinkartoffel und Knoblauch-
Soße
Bio-Lammrücken gebraten, Kräuter-Senfkruste, geschmolzene Zwiebeln und
Kartoffel-Zucchini-Gemüse
Fränkischer Schweine-, Krusten-, Rollbraten oder Schäuferla mit rohem
Kloß, Soße und Bayrisch Kraut
Sauerbraten vom Rind mit Semmelknödel und Rote Beete-Apfel-Gemüse
Reh-, Hirsch-, Wildschweinbraten mit Spätzle, Birnen-Blaukraut und
Preisselbeersöße
Knuspriger Schweinebauch mit Kümmel und Majoran, gebratenes
Weißkraut, Kartoffel-Senf-Stampf und Dunkelbiersöße
Züricher Geschnetzeltes mit glasiertem Gemüse und Berner Rösti
Kalbs- oder Rinderbacken geschmort, Karottengemüse und Selleriepüree
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Lauchgemüse, Rösti und
Pfefferrahmsöße
Kalbsrücken Medallion gebraten, Kräuterkruste, Madeirasöße mit
Kartoffelgratin und grünen Bohnen
Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsöße mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse
und Salzkartoffeln
Gebratenes Rinderfilet Steak mit Ofenkartoffel, Sauerrahm, gebratenes
Gemüse und Kräuterbutter 22 €
Gebratenes Roastbeef mit glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin 22 €
Gebratenes Filet vom fränkischen Bachsaibling mit Spinat-Kartoffelgemüse
und Noilly Prat-Schaum
Fränkisches gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuter
Schmand
Lachsfilet mit Kräutern, Gewürzen, Tomaten und Auberginen im Pergament
gegart dazu Oliven-Kartoffel-Stampf
Gemüselasagne mit weißem Tomatenschaum

Grünkernbratlinge mit geschmortem Gemüse, Salzkartoffel und Kräuter Schmand
Bio Huhn mit Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffelkräpfen
Putengeschnetzeltes mit rotem Curry, gebratenen asiatischen Gemüse und Duft Reis
Gebratene Entenbrust mit Anis-Karotten und Bulgur und Rösti
Zwischen 10 und 20 €

Dessert

Marmoriertes Schokoladen-Mus mit Beerensalat
Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern mit Mango-Chili-Chutney
Panna Cotta mit Pfirsichkompott
Quarkknödel mit Zwetschgenröster
Mohr im Hemd mit Schlagsahne und Schokoladensoße
Schokoladenterrine mit Sauerrahm-Mus und Zitrusfrucht Salat mit Minze
Brownie mit marinierten Beeren und Vanilleeis
Zwischen 5 und 9 €

Änderungen vorbehalten!

Dies sind nur Vorschläge . Gerne lassen wir Ihre Wünsche mit einfließen.

Änderungen vorbehalten!

Dies sind nur Vorschläge . Gerne lassen wir Ihre Wünsche mit einfließen.

Dies sind fein aufeinander abgestimmte Gerichte mit guten Gewürzen aus dem Gewürzamt von Ingo Holland, dazu die spannenden Aromen frischer Kräuter plus einfache, aber beste Zutaten. Das frische Gemüse beziehen wir von unserem BIO Hof Sinke aus Weinsfeld. Unser Rind-und Schweine-Fleisch ist aus der guten Metzgerei Wölfl aus Meckenhausen.

Das Lamm stammt aus dem BIO-Arche Hof Gerstner, direkt aus Eysölden. Geschmacklich hervorragend.

Dies Menüvorschläge sind Klassiker & Lieblingsgerichte der Gäste. Gerne beziehen wir Ihre zusätzlichen oder anderen Wünsche gerne mit ein.

Wir möchten eine Inspiration geben, aus der eine gemeinsame Idee wächst, die wir gerne für Sie umsetzen. Ihre Ansprechpartner in unserem Haus, für Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung sind Veronika Schiele und Johanna Merckenschlager.

