

Menü 1

FESTTAGSSUPPE GEMISCHTER BRATEN VOM SCHWEIN UND KALB KLÖSSE UND SALAT BAYRISCH CREME AN HIMBEERMARK

Menü 2

LEBERKLOSSSUPPE SCHWEINEMEDAILLONS IN CHAMPIGNONRAHMSOSSE SPÄTZLE ODER KROKETTEN UND SALAT APFELKÜCHLE MIT VANILLEEIS

Menü 3

HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET OFENFRISCHES SPANFERKEL (AB 15 PERSONEN) ROHE KLÖSSE UND GEMISCHTEN SALAT HAUSGEMACHTE WEISSBIER-TIRAMISU

Menü 4

Broccolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln ofenfrische Schäuferle vom Spanferkel, Kalbshaxen und Ente kleine Klösse, Semmelklösse und gemischten Salat Vanilleeis mit heißen Himbeeren



Menü 5

APFEL - SELLERIERAHMSUPPE POCHIERTES KALBSFILET IN KRÄUTERMANTEL, FEINEM PFIFFERLINGRAGOUT UND GRÜNEN TAGLIATELLE ZWEIERLEI SCHKOKOMOUSSE AUF APRIKOSENRAGOUT MIT CRUMBLE

Menü 6

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT KÄSESTANGE PERLHUHNBRUST IN COGNACRAHMSOSSE AUF BUNTEN NUDELN MIT GEMISCHTEM SALAT MANDARINENTIRAMISU AN WALDBEERMARK

Menü 7

Honigmelone mit Parmaschinken Gedämpfte Atlantikzungen-Röllchen mit Zitronengrasschaum auf Gewürzreis Geeister Cappuccino mit Apfelragout und Mandelsahne

Menü 8

KOHLRABIRAHMSUPPE MIT RADIESCHEN UND PARMASCHINKEN ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST IN CASSISSOSSE KAROFFELRÖSTI UND GEMISCHTEM SALAT GEFÜLLTE STRUDELBLÄTTER MIT VANILLEÄPFELN UND WALNUSSEIS

Weißes Lamm

Menü 9

Feldsalat mit Bierdressing und Brotchips Krustenbraten an Kellerbiersosse mit Specksauerkraut dazu Brezenknödel hausgemaschte Weissbiertiramisu

Menü 10

ROTE SELLERIESUPPE MIT FRÄNKISCHEN MEERRETTICHNOCKEN GÄNSEBRUST MIT KLEINEN KLÖSSEN UND APFELROTKRAUT LEBKUCHENKNÖDEL AUF MANDARINENSALAT

Menü 11

ZUCCHINISUPPE MIT KRÄUTERN
FISCHGOURMETTELLER (LACHS, SCAMPI, SCHOLLE, ZANDER)
NUDELN UND MARKTGEMÜSE
TOBLERONEMOUSSE MIT RUMSOSSE



APFELSTREUSEL

KIRSCHSTREUSEL

Käsekuchen

BIRNENKUCHEN

ZWETSCHGENKUCHEN

MARMORKUCHEN

KIRSCHSCHLUPF

HEIDELBEERKUCHEN



EIERLIKÖRTORTE

APFELWEINTORTE

SCHWARZWÄLDER-KIRSCHTORTE

EIERLIKÖR-MOKKATORTE

Käse-Sahnetorte

OBSTKUCHEN NACH SAISON

DONAUWELLE

ERDBEERTORTE (NACH SAISON)

GERNE KÖNNEN SIE AUCH KOMPONENTEN AUS EINZELNEN MENÜS INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN. SOLLTEN SIE EINEN WUNSCH HABEN DEN SIE NICHT UNTER DIESEN MENÜVORSCHLÄGEN FINDEN SPRECHEN SIE UNS AN: WIR BERATEN SIE GERNE.



BELEGT MIT: GEKOCHTEM SCHINKEN MIT GURKENFÄCHER

LEBERWURST MIT PETERSIELENSTRÄUSSCHEN

AUFSCHNITTWURST GARNIERT

SALAMI MIT MAISKÖLBCHEN

GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN

EMMENTALER KÄSE MIT TRAUBEN

GERÄUCHERTER PUTENBRUST

MITTELATEM GOUDA

PARMASCHINKEN MIT ERDBEERE

Lachsschinken mit Melonenbällchen

Weißes Lamm Canapees

Pegetarisch

FRISCHKÄSE BELEGT MIT:

GURKENSCHEIBEN

OMATENSCHEIBEN

RADIESCHEN

KRESSE

SCHNITTLAUCH



GERÄUCHERTE ENTENBRUST

FRANZÖSISCHEM BRIE MIT WALNUSS

ROSA GEBARTENEM ROASTBEEF MIT REMOULADENSOSSE

NORWEGISCHEM ZUCHTLACHS

HAUSGERÄUCHERTEM FORELLENFILET



TOMATEN-MOZZARELLASPIESSCHEN MIT FISCHEM BASILIKUM

VEGETARISCH GEFÜLLTE FRÜHLINGSRÖLLCHEN

HACKFLEISCHBÄLLCHEN VERSCHIEDEN GARNIERT

CHICKENWINGS PIKANT GEWÜRZT

FILOTEIGRÖLLCHEN MIT SPINAT-FETAKÄSEFÜLLUNG

mini Landjäger

OBAZDA AUF PUMPERNICKELTALER

GURKENSCHEIBEN MIT FRISCHKÄSE

GEFÜLLTE EIER

HÄHNCHENSPIESSE MIT FRISCHER ANANAS

LEBERKÄSERÖLLCHEN MIT ESSIGGURKE



DATTELN IM SPECKMANTEL

MELONEN-SCHINKENSJPIESSCHEN

CORDON BLEU KLEIN

SCHNITZEL KLEIN

MINI CORDON BLEU

MINI SCHNITZELCHEN

Nürnberger Bratwurst im Blätterteigmantel

GARNELEN IM KNUSPERMANTEL

HOLLÄNDISCHER MATJES AUF GEDÜNSTETEN APFELSCHEIBEN

RÄUCHERLACHSTATAR AUF GURKENSCHEIBEN

KÄSESPIESSCHEN MIT FRISCHEN FRÜCHTEN



Blauschimmelkäse auf Pumpernickel mit Weintrauben Tiramisu-Kugeln Torteletts mit Obst der Saison gefüllt Sacherwürfel