

Menü 1

Kartoffelcremesuppe mit Speckcroûtons

Fränkischer Schweinebraten mit Kartoffelkloß und Salatteller

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

16,00 €

Menü 2

Tomatensuppe mit Knoblauchcroûtons

*Geschnetzelte Putenbrust in Weißweinsahne
mit Champignons und Wildreis*

Rote Grütze mit Vanilleeis

16,50 €

Menü 3

Bayerische Leberknödelsuppe

*Knusprig gebratenes Schweineschäufele
mit Kloß und Salatteller*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

17,50 €

Menü 4

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

*Kalbsbraten mit Pilzen in Rahmsauce
mit Gemüseauswahl und Semmelknödel*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

18,50 €

Menü 5

Fränkische Hochzeitssuppe

*Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Rotkohl
und Böhmischen Klößen*

Bayerische Creme auf Beerensauce

19,00 €

Menü 6

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

*Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln*

Apfelbeignets mit Vanillerahm

19,50 €

Menü 7

Bouillon mit Gemüsestreifen

*Gefüllte Kalbsbrust in Biersauce
mit Marktgemüsen und Petersilienkartoffeln*

Joghurt-Zitronencreme

20,50 €

Menü 8

Zucchinirahmsuppe mit Curry

*Gefüllte Poulardenbrüstchen an Basilikumsauce
mit glasierten Kirschtomaten und Risotto*

Tiramisu

20,00 €

Menü 9

Salatteller mit Sprossen und Kräutercroûtons

*Medaillons vom Schweinefilet mit Walpilzen in Rahm,
dazu Gemüseauswahl und hausgemachte Spätzle*

Walnußeis mit pochierten Kirschen

23,00 €

Menü 10 (vegetarisch)

Lauchcremesuppe

*Lasagne mediterrane Art
an Tomatensauce mit Salaten der Saison*

Cocktail von frischen Früchten mit Vanilleeis und Sahne

17,50 €

Menü 11

Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

*Schweinefilet in leichter Gorgonzolasahne
mit Mandelbroccoli und zweierlei Bandnudeln*

„ Birne Helene “

25,50 €

Menü 12

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet an Meerrettichsahne
mit Blattsalaten der Saison und Baguette*

Fränkische Festtagsuppe

*Schweinefilet im Blätterteigmantel an Sauce Hollandaise
mit feinem Gemüse und Schloßkartoffeln*

Dessertteller „Orangerie“

29,50 €

Menü 13

Bunte Blattsalate mit marinierten Pilzen und Croûtons

Kräuterrahmsuppe mit Lachsstreifen

*Gebratene Lammkeule an Thymiansauce
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*

Parfait von Erdbeeren auf Aprikosenpüree

28,00 €

Menü 14

*Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce
mit Blattsalaten der Saison*

Kresseschaumsuppe

*Rosa gebratenes Rinderfilet an Sauce Béarnaise
mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin*

Walnussparfait auf Brombeersauce

36,50 €

Menü 15

Original Parmaschinken mit Honigmelone

Hofgarten-Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen

*Medaillons vom Kalbsfilet in Morchelrahmsauce
mit feinem Gemüse und grünen Bandnudeln*

Zweierlei Schokoladenmousse an Himbeersauce

35,50 €

Menü 16

*Variationen vom Lachs mit Dill-Senf-Sauce
mit Blattsalaten der Saison*

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Steinpilz-Ravioli

*Lammrückenfilet in der Kräuterkruste an Salbeisauce
mit gegrillten Paprika und Zucchini, dazu Macairekartoffeln*

Capuccinocrème auf Mandelschaum

36,00 €

Menü 17

Geflügelessenz mit Gemüsestrudel und Sherry

*Pochierte Lachs- und Zanderfilets auf Blattspinat
an leichter Rieslingsahne mit Basmatireis*

*Rinderfilet „Wellington“ (Blätterteigmantel)
an Burgundersauce mit Gemüsebouquet der Saison
und Herzoginkartoffeln*

Crème Karamel

38,00 €

Menü 18

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Lasagne von Edelfischen an leichter Knoblauchsahne

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Portweinsauce
mit Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln*

Weißes Mokka-parfait auf Sauerkirschsauce

40,00 €

Menü 19

*Geflügelgalantine an Kräuterschaum
mit Salat von Zuckerschoten und Kirschtomaten*

Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen

Seeteufelmedaillons auf Paprika- Zucchini- Streifen mit Wildreis

*Lammrückenfilet „ Saltim Bocca“
an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin*

Crêpes mit Orangenfüllung und Vanilleeis

43,00 €

Menü 20

*Terrine von Edelfischen an Kerbelcreme
mit Frisée und Rucolasalat*

Steinpilzrahmsuppe mit Speckklößchen

Perlhuhnbrüstchen an Grappasauce auf Basilikumtagliatelle

Champagnersorbet

*Rehrückenfilet im Blätterteigmantel
an Hagebuttensauce mit Preiselbeerbirne und feinem Gemüse*

Zwetschgenknödel mit Beerensauce

49,50 €