

# MENÜS

## Menü 1

*Kartoffelcremesuppe mit Speckcroûtons*

\*\*\*

*Fränkischer Schweinebraten mit Kartoffelkloß und Salatteller*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne*

\*\*\*

## Menü 2

*Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons*

\*\*\*

*Geschnetzelte Putenbrust in Weißweinsahne  
mit Champignons und Wildreis*

\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanilleeis*

\*\*\*

## Menü 3

*Bayerische Leberknödelsuppe*

\*\*\*

*Knusprig gebratenes Schweineschäufele  
mit Kloß und Salatteller*

\*\*\*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

\*\*\*

## Menü 4

*Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen*

\*\*\*

*Kalbsbraten mit Pilzen in Rahmsauce,  
dazu Gemüseauswahl und Semmelknödel*

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

\*\*\*

Menü 5

*Fränkische Hochzeitssuppe*

\*\*\*

*Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Rotkohl  
und Böhmisches Klößen*

\*\*\*

*Bayerische Creme auf Beerensauce*

\*\*\*

Menü 6

*Kraftbrühe mit Kräuterflädle*

\*\*\*

*Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce  
mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Apfelbeignets mit Vanillerahm*

\*\*\*

Menü 7

*Bouillon mit Gemüsestreifen*

\*\*\*

*Gefüllte Kalbsbrust in Biersauce  
mit Marktgemüsen und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Joghurt-Zitronencreme*

\*\*\*

Menü 8

*Zucchinirahmsuppe mit Curry*

\*\*\*

*Gefüllte Poulardenbrüstchen an Basilikumsauce  
mit glasierten Kirschtomaten und Risotto*

\*\*\*

*Tiramisu*

\*\*\*

Menü 9

*Salatteller mit Sprossen und Kräutercroûtons*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Walnußeis mit pochierten Kirschen*

\*\*\*

Menü 10 ( vegetarisch )

*Lauchcremesuppe*

\*\*\*

*Lasagne mediterrane Art  
an Tomatensauce mit Salaten der Saison*

\*\*\*

*Cocktail von frischen Früchten mit Vanilleeis und Sahne*

\*\*\*

Menü 11

*Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum*

\*\*\*

*Schweinefilet in leichter Gorgonzolasahne  
mit Mandelbroccoli und zweierlei Bandnudeln*

\*\*\*

*„ Birne Helene “*

\*\*\*

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“*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*

### 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*

\*\*\*