

# Traditionelle Menüs

ab 10 Personen

## MENÜ 1

Feldsalat mariniert mit Kartoffeldressing,  
gerösteten Körnern, Speckcroutons und Kürbiskernöl

\*\*\*

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit  
Kräuterpfannkuchenstreifen

\*\*\*

Knuspriges Schweineschäufele in Steinbier-Kümmelsoße  
mit Bayerisch Kraut und Serviettenknödeln

und

Klassisch fränkischer Sauerbraten  
in einer süß-säuerlichen Lebkuchensoße  
mit Coburger Klößen

\*\*\*

Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesoße

Menü pro Person ohne Salat 23,50 €

Menü pro Person komplett 27,90 €

## MENÜ 2

Saisonsalat mit gerösteten Körnern, Kirschtomaten  
und hausgemachtem Himbeerdressing

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Kalbsleberknödeln  
und Wurzelgemüse

\*\*\*

Knusprige Entenbrust aus dem Backofen mit Beifußsoße,  
Apfelrotkraut und Coburger Klößen

und

Kräuterlende im mild geräucherten Speckmantel  
mit Silvanerrahmsoße, Saisongemüse  
und Serviettenknödel

\*\*\*

Bayerische Creme auf Himbeermark mit Vanilleeis

Menü ohne Salat 28,80 €

Menü komplett 32,80 €

# Traditionelle Menüs

ab 10 Personen

## MENÜ 3

Saisonsalat mit Kräuterrahmdressing,  
gerösteten Körnern und Kirschtomaten

\*\*\*

Fränkische Festtagssuppe mit dreierlei Klößchen,  
Tafelspitz und Wurzelgemüse

\*\*\*

Knusprige Gänsebrust aus dem Backofen in Beifußsoße  
mit Rahmwirsing und Coburger Klößen  
und  
Hausgemachte Minirinderrouladen in Burgundersoße  
mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel

\*\*\*

Klickerlaskasflan auf Kirschragout  
mit hausgemachtem Schokoladeneis

Menü ohne Salat 28,80 €

Menü komplett 32,80 €

## Aus unserer Region

ab 10 Personen

### MENÜ 4

Mariniertes Saiblingsfilet  
mit Apfelschmand und Radieschen

\*\*\*

Klares Süppchen von der Ente  
mit hausgemachten Grießklößchen und Entenbrust

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckchen  
in Frankenrotweinsoupe  
mit Pilzen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Zwetschgenbuchteln mit Vanillesoupe  
und Schoko-Tonkabohneneis

Menü ohne Vorspeise 28,50

Menü komplett 35,90

### MENÜ 5

Pochiertes Kalbfleisch mit Kräutercreme,  
Walnüssen, Rauke und Birne

\*\*\*

Rieslingschaumsüppchen  
mit Rauchforelle und Schwarzbrotcroutons

\*\*\*

Gefülltes Saiblingsfilet  
mit Basilikumsoupe und Karotten  
auf Sellerie-Kartoffelpüree

\*\*\*

Gefüllte Preiselbeerpalatschinken  
mit Kürbiskerneis und Vanillesoupe

Menü ohne Vorspeise 29,50

Menü komplett 38,00

# Vegetarisches Menü

ab 10 Personen

## MENÜ 6

Wurzelgemüsesalat mit gebackenem fränkischem Fetakäse  
und Kräuter-Knoblauchdip

\*\*\*

Petersiliencremesüppchen  
mit Grießklößchen

\*\*\*

Gefüllte Kartoffelroulade  
mit Trüffelschaum  
auf Blattspinat

\*\*\*

Fruchtcarpaccio  
mit dreierlei Sorbets und Zitronenjoghurt

Menü ohne Vorspeise 28,80

Menü komplett 35,80

# Feinschmeckermenüs

ab 10 Personen

## MENÜ 7

Dreierlei vom Hamachi  
mit Wasabicinge und Glasnudelsalat

\*\*\*

Ausgelöster Hummer auf Trüffelpüree  
mit seiner Soße  
und Gemüseperlen

\*\*\*

Basilikumsorbet auf geeister Tomatensuppe

\*\*\*

Filet vom Angusrind am Stück rosa gebraten  
mit Rotweinschalotten,  
grünem Spargel und Kartoffelstroh

\*\*\*

Trilogie von der Valrhonachokolade

Menü ohne Hamachi 50,00

Menü komplett 75,00

## Menü 8

Carpaccio von der Stierlende  
mit altem Balsamico, Kernöl und Parmesankörbchen

\*\*\*

Ravioli von der Tiefseegarnele  
auf Wokgemüse  
in Hummernage

\*\*\*

Gegrillte Königsdorade  
auf Safran- Orangenschaum  
mit grünem Spargel und Kichererbsen

\*\*\*

Rehrücken unter der Nusskruste  
auf Holundersoße  
mit Selleriepüree, Brokkoli  
und Kartoffelflan

\*\*\*

Kräutergarten Dessertteller

Menü ohne Königsdorade 57,00

Menü komplett 69,00

# Für den außergewöhnlichen Anlass

ab 2 Personen auf Vorbestellung

## Menü 9

Gegrillte Jakobsmuschel  
mit Limonenvinaigrette im Salatbeet

\*\*\*

Trüffelconsommé mit gefüllten Teigtaschen

\*\*\*

Steinbuttfilet und Hummer mit zweierlei Soßen  
und Spargel-Artischockengemüse

\*\*\*

Zitronengras-Ingwer-Sorbet

\*\*\*

Rinderfilet oder Lammrücken in Balsamicosoße  
mit feinem Gemüse und Pariser Kartoffeln

\*\*\*

Französischer Rohmilchkäse mit pochierter Birne  
und Walnussbrot

\*\*\*

Himbeeren auf Champagnerschaum  
mit weißem Pfirsicheis

Menü komplett 80,00 €