

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 31,00 €

Menü pro Person komplett 35,00 €

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 33,00 €

Menü komplett 36,00 €

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 35,00 €

Menü komplett 39,00 €

MENÜ 4

Mariniertes Saiblingsfilet
mit Apfelschmand und Radieschen

Klares Süppchen von der Ente
mit hausgemachten Grießklößchen und Entenbrust

Geschmorte Ochsenbäckchen
in Frankenrotweinssoße
mit Pilzen und Kartoffelgratin

Zwetschgenknödel mit Vanillesoße
und Schoko-Tonkabohneneis

Menü ohne Vorspeise 35,00

Menü komplett 44,00

Aus unserer Region

ab 10 Personen

MENÜ 5

Pochiertes Kalbfleisch mit Kräutercreme,
Walnüssen, Rauke und Birne

Rieslingschaumsüppchen
mit Pelmeni und Schwarzbrotcroutons

Pochiertes Saiblingsfilet
mit Safransoße, Fenchel-Karottengemüse,
Kohlrabipüree und Kartoffelstroh

Gefüllte Preiselbeerpalatschinken
mit Kürbiskerneis und Vanillesoße

Menü ohne Vorspeise 35,00

Menü komplett 45,00

MENÜ 6 vegetarisch ab 1 Person

Wurzelgemüsesalat mit gebackenem fränkischem Fetakäse
und Kräuter-Knoblauchdip

Petersiliencremesüppchen
mit Grießklößchen

Gemüsecurry auf Kartoffelpuffer
mit Cashewkernen
und Kartoffelstroh

Berenvariation auf Vanilleespuma
mit rotem Kakaoeis und Krokantchip

Menü ohne Vorspeise 32,00

Menü komplett 40,00

Feinschmeckermenüs

ab 10 Personen

MENÜ 7

Dreierlei vom Hamachi
mit Wasabicinge und Glasnudelsalat

Ausgelöster Hummer auf Trüffelpüree
mit seiner Soße
und Gemüseperlen

Basilikumsorbet auf geister Tomatensuppe

Filet vom Angusrind am Stück rosa gebraten
mit Rotweinschalotten,
jungem Gemüse und Kartoffelstroh

Kräutergarten Dessertteller

Menü ohne Hamachi 75,00

Menü komplett 88,00

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

Schokoladenmousse, Mandelkuchen, Erbeer-Basilikumeis, Baileys Espuma,
Krokantchip, Baiser und Himbeergel

Menü ohne Königsdorade 68,00
Menü komplett 80,00

Menü 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 Balsamico-Soße
mit feinem Gemüse und Pariser Kartoffeln

Französischer Rohmilchkäse mit pochierter Birne
und Walnussbrot

Himbeeren auf Champagnerschaum
mit weißem Pfirsicheis

Menü komplett 90,00 €