

Feste Feiern

Hochzeiten

Suppen

Klassische Hochzeitsuppe mit Einlage

Vorspeise

Carpaccio vom Semmelknödel mit Kräuterseitlingen, Trüffel-Vinaigrette und Salatbouquet

Tatar vom Räucherlachs mit Limonencreme und Wildkräutersalat

Roh mariniertes Rinderfilet vom bayrischem Weidenrind mit Wachtelei und Pinienkern-Tomaten Vinaigrette

Couscoussalat mit Paprika, Zucchini und Minze

Hauptgänge

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust auf glasierten Zuckerschoten und Pastinakenpüree

Das beste vom Kalb

Filet, Bäckchen und Bries an Mangold und Kartoffel-Kräuterstampf

Altmühlthaler Saiblingsfilet an Tomatenrisotto, Meerrettichschaum und Feldsalat

Gefüllte Kartoffelbuchteln mit grünem Spargel und Senfschaum

Gefüllte Schlutzkrapfen mit Spinat und Tomaten-Pinienkern Vinaigrette -vegan-

Dessert

Variation von Orange und Vanille

Crepe mit Vanilleis und Orangen Creme Brulee

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster

Geeister Smoothie von Kokos und Waldbeeren

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Karamellkern und karamellierter Mango

Preise auf Anfrage

Typisch Bayrisch

Suppen

Leberknödelsuppe

Pfannkuchensuppe

Vorspeise

Bayrische Tapas (z.B. Weißwurst-Radieserlsalat, Fleischpflanzerl, Griebenschmalz, Bayrische Gazpacho, Obazda)

Hauptgänge

Frisch aufgeschnittenes Spanferkel vom Brett mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Blaukraut oder gemischter Salat

Gemischter Braten (Schweinebraten, Schwartlbraten, Ente, Schäuferl, Haxe, Kalb) mit Kartoffelknödel, Semmelknödel, Krautsalat, Blaukraut oder Sauerkraut oder gemischter Salat

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis