

3-Gänge-Menüs:

*Klare Rinderbrühe mit Brätstrudel und Lebernockerl
Schweineschäufelrle mit Kloß und Blaukraut
Apfelküchle mit Zwetschgenröster*

18.50 € p.P

*Broccolicremesuppe mit Croutons
Schweinefilet im Speckmantel,
Champignonsauce,
Blattspinat und Spätzle
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Fruchtmark*

17.80 € p.P

Internationale Küche:

*Entenbrust mit marktfrischem Gemüse,
Balsamicosoße und Mohnschupfnudeln*

20,80€ p.P

*Rinderfilet mit Kräuterkruste, Pfeffersauce,
Kartoffelkräpfen und Mangold*

24,80 € p.P

*Schweinefilet mit Blätterteig, mit Speck, Champignons,
grünen Bohnen und Wiesenkräutersalat*

19,00€ p.P



Fränkisches Bauernbüffet:

Spargelsalat,
Krautsalat,
Kartoffelsalat,
Fränkisches Schmalzfleisch im Glas,
Stadt wurst mit Musik,
Bratwurstgehäck,
eingelegter Backsteinkäse,
kleine Fleischküchle,
Sülze,
Schnittlauchbrote,
Rettich und Radischen,
Senf,
Meerrettich

Warm: Minischäufelrle mit Kloß und Soß, fränkische Bratwürste.

21,00€ p.P

Mediterranes Büffet:

Insalata del Cuoco mit Thunfisch, roten Bohnen und Tomaten,
Salat vom gegrilltem Gemüse mit Oregano und Olivenöl,
Mango-Mozzarella-Salat mit Limettendressing,
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven,
Bruschette,
Blattsalate mit Parmesan,
Croutons und Balsamicodressing,
Taboulé mit Buttermilch und frischer Minze,
Fenchelsalat mit Orangenfilets

Warm:

Gnocchi's mit Spinat, Kirschtomaten, Mozzarella,
Spanferkel mit Kräutern der Provence und Rosmarinkartoffeln
Dorade aus dem Backofen mit Orangen und Fenchel

Preis **mit** Fisch 28.50 € p.P

Preis **ohne** Fisch 24.90 € p.P



Menüvorschläge

Catering

Männer am Herd

Wir lassen nichts anbrennen!

Dessertvorschlag:

*Crème brûlée,
Panna cotta und
Tiramisu*

Zuzüglich 5.50 € p.P

