

Aperitif

Prosecco mit Cassis
oder Orangensaft

Weinempfehlung

WEISSWEIN

Michelbacher MÜLLER_THURGAU
Weingut Höfler, trocken

Michelbacher BACCHUS
Weingut Höfler, halbtrocken

ROTWEIN

Michelbacher DOMINA
Weingut Höfler, trocken

EIN LITER ROT
Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder
Pfalz, halbtrocken

Bierempfehlung

Königs Pils, Benediktiner hell,
Weltenburger Barock dunkel,
Weltenburger Hefeweizen
vom Fass

Nach dem Essen

Espresso, Cappuccino, Kaffee

Alte Williams Birne, Alte Wald-Himbeere,
Brombeere, Mollebusch oder Haselnuß

Menü 1

Frischer Feldsalat an Hausdressing
mit Speck- und Birnenwürfeln

Gebratene Entenbrust
unter einer süßen Senf Kruste
auf Wirsinggemüse und Süßkartoffelscheiben

wahlweise

Gebratene Lachsschnitte nach Teriyaki Art
auf Karotten-Ingwerpüree und Gemüsewürfel

wahlweise

Gegrilltes arg. Rumpsteak an Kräuterbutter
dazu Gemüse und Bratkartoffeln

Marillenknödel im Amarettinimantel
auf Cranberry-Ragout und Butterkekseis

Preis pro Person 29,90 €

Aperitif

Prosecco mit Cassis
oder Orangensaft

Weinempfehlung

WEISSWEIN

Michelbacher MÜLLER_THURGAU
Weingut Höfler, trocken

Michelbacher BACCHUS
Weingut Höfler, halbtrocken

ROTWEIN

Michelbacher DOMINA
Weingut Höfler, trocken

EIN LITER ROT

Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder
Pfalz, halbtrocken

Bierempfehlung

Königs Pils, Benediktiner hell,
Weltenburger Barock dunkel,
Weltenburger Hefeweizen
vom Fass

Nach dem Essen

Espresso, Cappuccino, Kaffee

Alte Williams Birne, Alte Wald-Himbeere,
Brombeere, Mollebusch oder Haselnuß

Menü 2

Tapas Platte

Knoblauch-Gambas mit Gemüse
Datteln und Aprikosen im Speckmantel,
Knoblauchpilze in Tomaten Pesto
und Zucchinirollchen
mit Tomaten-Schafskäse gefüllt
an kleiner Salatgarnitur und Weißbrot

Kalbs Cordon Bleu

mit Tomaten-Schafskäse gefüllt
an gebratenen Kartoffeln und Feldsalat

wahlweise

Fischpfanne „Weißes Roß“ mit
Lachs, Dorade, Garnele und Jakobsmuschel
auf gedünstetem Gemüse und Basmatireis

wahlweise

Zwei Schweinemedallions an
Balsamico-Specksauce
auf hausgemachte Spätzle und
Gemüsewürfel

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis

Preis pro Person 35,90 €

Aperitif

Prosecco mit Cassis
oder Orangensaft

Weinempfehlung

WEISSWEIN

Michelbacher MÜLLER_THURGAU
Weingut Höfler, trocken

Michelbacher BACCHUS
Weingut Höfler, halbtrocken

ROTWEIN

Michelbacher DOMINA
Weingut Höfler, trocken

EIN LITER ROT

Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder
Pfalz, halbtrocken

Bierempfehlung

Königs Pils, Benediktiner hell,
Weltenburger Barock dunkel,
Weltenburger Hefeweizen
vom Fass

Nach dem Essen

Espresso, Cappuccino, Kaffee

Alte Williams Birne, Alte Wald-Himbeere,
Brombeere, Mollebusch oder Haselnuß

Menü 3

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Markklößchen

wahlweise

Maronenschaumsüppchen

Hausgemachte Rinderroulade
mit Zwiebel, Speck und Gurken gefüllt
auf Kartoffelpüree und Salatteller

wahlweise

Geschmorter Spanferkelbraten an
Waldpilzsauce auf Wirsinggemüse und
Kartoffelknödel

wahlweise

Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Bratkartoffeln und Salatteller

Heiße Zimtpflaumen
mit Vanilleeis und Sahne

Preis pro Person 28,00 €

Aperitif

Prosecco mit Cassis
oder Orangensaft

Weinempfehlung

WEISSWEIN

Michelbacher MÜLLER_THURGAU
Weingut Höfler, trocken

Michelbacher BACCHUS
Weingut Höfler, halbtrocken

ROTWEIN

Michelbacher DOMINA
Weingut Höfler, trocken

EIN LITER ROT
Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder
Pfalz, halbtrocken

Bierempfehlung

Königs Pils, Benediktiner hell,
Weltenburger Barock dunkel,
Weltenburger Hefeweizen
vom Fass

Nach dem Essen

Espresso, Cappuccino, Kaffee

Alte Williams Birne, Alte Wald-Himbeere,
Brombeere, Mollebusch oder Haselnuß

Menü 4

Karotten-Honig-Ingwersüppchen
an Satè-Spieß von der Ente

Geschmorte Gänsebrust mit glasierten
Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

wahlweise

Saftiger Hirschbraten aus der Keule
mit Preiselbeeren
an Rosenkohl-Schwarzwurzelgemüse und
Servierten Knödel

wahlweise

Gegrilltes Schweinekotelett
vom Thüringer Durocschwein
an Cognacrahmsauce, Kartoffelwürfel und
jahreszeitlichem Salatteller

Gemischtes Eis mit frischem Obstsalat

Preis pro Person 33,00 €

Gänsemenü

Hausgemachtes Gänseschmalz
mit Schwarzbrot

Frischer Feldsalat an Hausdressing
mit Speck- und Birnenwürfeln

Geschmorte Gänsebrust mit glasierten
Maronen, Apfelrotkraut und
Kartoffelknödel

Heiße Zimtpflaumen
mit Vanilleeis und Sahne

Preis pro Person
4-Gang 32,50 €

Gerne können wir Ihnen auch einige
Wildgerichte in Ihr Menü einbauen.

Geschmorter Wildbraten

Gebratener Hirschrücken

Geschmorte Wildschweinkeule

Geschmorter Hirschbraten

Geschmortes Wildgulasch

Geschmorte Gänsekeule

Sie möchten einen anderen Aperitif?
Dann lassen Sie es uns wissen, wie z.B.

Prosecco oder Michelbacher Riesling-Sekt
mit
Aperol, Cassis, Pfirsichlikör oder Orangensaft

Oder einen Winteraperitif, wie...

Holunder-Fizz mit Apfel
Apple Crumble
Lillet Wild Berry
Winter-Aperol

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Auswählen.

Nennen Sie uns bitte bis spätestens zwei Werkzeuge vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl. Bitte berücksichtigen Sie, dass die von Ihnen mitgeteilte Personenzahl Berechnungsgrundlage ist. Sollten am Veranstaltungstag Personen fehlen, stellen wir den Preis für das von Ihnen ausgesuchte Menü in Rechnung.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Löffler mit Team