

# Fränkische Menüs

Beispiel 1

Silvanerschaumsuppe  
mit Zimtcroûtons



Gegrillter Spanferkelbraten  
mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree

oder

Silvanerrahmnudeln  
mit Gemüse der Saison



Apfelküchle  
mit Vanilleeis

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.  
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.

# Fränkische Menüs

Beispiel 2

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Leberknödel und Flädle



„Fränkisches Hochzeitsessen“  
Gekochter Rindertafelspitz  
mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren  
und Butternudeln

oder

Brezelknödel mit Rahmpilzen



Kirschmichel  
mit Vanillesauce

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.  
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.

# Fränkische Menüs

Beispiel 3

Fränkisches Vitello Tonnato  
vom Kalbstafelspitz  
mit Räucherforellencreme



Fränkischer Sauerbraten  
mit Blaukraut und Kartoffelklößen  
oder

Zander „Altfränkische Art“  
mit Silvanerschaum, Rahmkraut und Speck



Bayerisch Crème  
mit Himbeersauce

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.  
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.