

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.