

Herbst-Menüs

Beispiel 1

Consommé
mit Grießklößchen und Schnittlauch



Lachsforelle auf der Haut gebraten
mit Safransauce,
Mangoldgemüse und Wildreis

oder

Kürbisknödel
mit Pilzragout



Fränkisches Silvanermousse
mit Traubenragout

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

Herbst-Menüs

Beispiel 2

Cremesuppe von Waldpilzen
mit Lauchzwiebeln

*

Ragout vom heimischen Wild
mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Bandnudeln
oder

Cremiges Risotto
mit Waldpilzen und getrockneten Tomaten

*

Apfeltarte
mit hausgemachtem Vanilleeis

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

Herbst-Menüs

Beispiel 3

Galatine vom Geflügel
mit Fränkischer Cumberlandsauce,
Balsamicozwiebeln und Feldsalat



Karree vom Bio-Schwein
mit Kürbisgemüse und Spätzle

oder

Vegetarisch gefüllte Wirsingblätter
auf Kräuterschaum mit Pastinakenpüree



Karamellisiertes Kürbiskernparfait
mit eingelegten Zwetschgen

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