









Menüs Kommunion / Konfirmation



MENU 1 Spargelcremesuppe als Probierportion in der Espressotasse serviert	42,60
Geschmorte Kalbsschulter mit Schwammerlrahm und Topfenspätzle	
Vanille-Crème-brûlée mit Minze	
MENÜ 2 Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ∞∞	45,10
Gebratene Maishänchenbrust mit Madeirajus und Bärlauch-Gnocchi * 🔊 🖂 Affogato al cafe	
MENÜ 3 Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado Creme, Krupuk, und Kresse - im Glas serviert -	54,30
Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 120g roh) mit Spargelragout und Rosmarinkartoffeln *	
Mini Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren	
MENÜ 4 Salat von grünem und weißem Spargel mit Schnittlauchvinaigrette, Rucola und Croutons (im Glas serviert)	61,20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf cremigem Wirsinggemüse und Kräuterkartoffeln soca Mousse von der Zartbitterschokolade	
	Spargelcremesuppe als Probierportion in der Espressotasse serviert SOCR Geschmorte Kalbsschulter mit Schwammerlrahm und Topfenspätzle SOCR Vanille-Crème-brûlée mit Minze MENÜ 2 Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen SOCR Gebratene Maishänchenbrust mit Madeirajus und Bärlauch-Gnocchi * SOCR Affogato al cafe MENÜ 3 Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado Creme, Krupuk, und Kresse - im Glas serviert - SOCR Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 120g roh) mit Spargelragout und Rosmarinkartoffeln * SOCR Mini Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren MENÜ 4 Salat von grünem und weißem Spargel mit Schnittlauchvinaigrette, Rucola und Croutons (im Glas serviert) SOCR Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf cremigem Wirsinggemüse und Kräuterkartoffeln SOCR



€

MENÜ 5 60,20

MENÜS KOMMUNION KONFIRMA -TION Bärlauchcremesuppe mit Croutons

80 CC

Frischer Stangenspargel mit kleinem gebratenem bayerischen Schweinefilet, Sauce Hollandaise und Risoléekartoffeln *

8003

Topfencreme mit Rhabarberragout und süßen Streuseln (im Glas serviert)

Liebe Gäste,

hoffentlich läuft Ihnen schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen. Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt, für einen <u>reibungslosen</u>
<u>Ablauf</u>, ein einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir gerne berücksichtigen.

Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Ebenso dürfen Kinder selbstverständlich à la carte bestellen.

Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, sind hierfür alle Hauptgänge mit * möglich.

Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark und Apfel-Griebenschmalz.

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang: Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz 1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,20

MENÜ 6 72,20

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken, Salatbouquet und Balsamicovinaigrette

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockerl

8003

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse mit Kartoffel-Lauchpüree

ക

Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)



MENÜS KOMMUNION KONFIRMA -TION

MENÜ 7

(Menü ohne Suppe 61,20) 70,50

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten, Croutons und gerösteten Kernen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

8003

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln * oder

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus, mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin *

8008

Feiner Schokoladenkuchen mit karamellisiertem Ananasragout und Sauerrahmeis

MENÜ8

(Menü ohne Suppe 66,10) 75,40

Hausgeräucherter Lachs mit kleinem Reiberdatschi, Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

മ

Rosa gebratenes Steak vom Maibock (ab 01. Mai) an Preiselbeerjus mit Broccoli und Topfenspätzle *

Holunderblütenparfait mit Rhabarberkompott

MENÜ 9: DAS GENIESSER-MENÜ (Menü ohne Vorspeise 64,40) 77,30

Bärlauch-Frischkäse-Nocken mit Salatbouquet und Brotchip

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Croutons

Gebratene Medaillons vom Atlantik-Seeteufel auf Safranrisotto und glasierten Zuckerschoten * oder

Rosa gebratenes Medaillon vom bayerischen Rinderfilet an Madeirajus mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgnocchi *

Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren

