



Menüs Kommunion / Konfirmation



MENÜS

KOMMUNION

KONFIRMA

-TION

Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.

Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt, für einen reibungslosen Ablauf, ein einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir gerne berücksichtigen. Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal möglich sind.

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

MENÜ 1: DAS ANGEBOTS-MENÜ

Spargelcremesuppe als Probierportion
in der Espressotasse serviert



Geschmorte Kalbsschulter mit Schwammerlrahm,
buntem Marktgemüse und Topfenspätzle



Vanille-Crème-brûlée mit Minze

Sonderpreis von € 32,40 (ohne Änderungen) statt € 34,40

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht ·
Basilikum · Aperol-Sprizz

1 Kugel € 3,00 mit Sekt aufgegossen € 4,50





MENÜS

KOMMUNION

KONFIRMA

-TION

MENÜ 2**38,70**

Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce,
Avocado Creme, Krupuk, und Kresse

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (ca. 120g roh)
mit Spargelragout und Rosmarinkartoffeln

Luftiges Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren im Mini-Foodglas

MENÜ 3**40,80**

Salat von grünem und weißem Spargel
mit Schnittlauchvinaigrette, Rucola
und Croutons (im Glas serviert)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf cremigem Wirsinggemüse und Kräuterkartoffeln

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit eingelegten Sauerkirschen

MENÜ 4**42,30**

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

Frischer Stangenspargel mit kleinem gebratenem bayerischen
Schweinefilet,

Sauce hollandaise und Rissolée kartoffeln

Topfencreme mit Rhabarberragout und
süßen Streuseln (im Glas serviert)

MENÜ 5**49,20**

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,
Salatbouquet und Balsamicovinaigrette

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikumnockel

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Karottengemüse
mit Kartoffel-Lauchpüree

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)





€

MENÜ 6

49,30

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit Cherrytomaten, Croutons und gerösteten Kernen

oder

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

oder

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln
oder

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

oder

Feiner Schokoladenkuchen mit karamellisiertem Ananasragout
und Sauerrahmeis

MENÜ 7

53,00

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

oder

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

oder

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

oder

Holunderblütenparfait mit Rhabarberkompott

MENÜ 8: DAS GENIESSER-MENÜ

55,50

Bärlauch-Frischkäse-Nocken mit Salatbouquet und Brotchip

oder

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Croutons

oder

Gebratene Medaillons vom Atlantik-Seeteufel
im Parmaschinken-Mantel auf Safranrisotto
und glasierten Zuckerschoten

oder

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

oder

Bayerische Creme mit marinierten Erdbeeren

