

Menü I

*Mousse von der geräucherten Forelle mit seinem Kaviar
an Wurzelgemüsesalat ^{g,l,m,o}*

6,00 €

*„Fränkisches Hochzeitsessen“,
gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln mit
Semmelbrösel-Schmelze und Preiselbeeren ^{a(1),c,g}*

17,00 €

*Schokoladen - Mousse von Zartbitter und weißer Schokolade
mit Beerengrütze ^{c,g}*

6,00 €

3-Gänge-Menü: Preis pro Person € 29,00

Zubereitung

Vorspeise:

Einfach das Glas öffnen und wir wünschen guten Appetit.

Hauptgang:

Den Kalbstafelspitz zusammen mit der Meerrettichsauce in einen Topf füllen und erwärmen. (Erwärmen in der Mikrowelle ist ebenfalls möglich.)

100ml Wasser mit der gewürzten Butter kurz aufkochen, Nudeln dazugeben und bei mittlerer Temperatur erwärmen. Kalbstafelspitz mit der Sauce, die Nudeln und die Preiselbeeren nebeneinander auf dem Teller anrichten, das Fleisch mit dem geriebenen Meerrettich dekorieren.

Dessert:

Glas öffnen und den süßen Abschluss genießen.

Menü II (vegetarisch)

Weißer Tomatensuppe mit Bärlauchpesto^{g,h}

Parmesanrisotto mit geschmortem weißen Spargel und Kirschtomaten^{g,l}

Ziegenfrischkäse mit Rhabarber-Pfeffersalat und gerösteten Pinienkernen^g

3-Gänge-Menü: Preis pro Person € 24,00

Zubereitung

Vorspeise:

Die Suppe in einen Topf füllen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen. In Suppentellern anrichten und das Pesto in die Mitte oben drauf geben. (Erwärmen in der Mikrowelle ist ebenfalls möglich.)

Hauptgang:

*Backofen auf 160°C Ober-Unterhitze vorwärmen.
200ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Risotto dazugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen (nicht kochen lassen). Zum Schluss den Parmesan unterheben.*

Währenddessen den weißen Spargel im Backofen für 10 min erwärmen.

Die konfierten Tomaten in einem Topf bei mittlerer Hitze vorsichtig erwärmen. (Erwärmen in der Mikrowelle ist ebenfalls möglich.)

Das Risotto auf einem Teller in der Mitte anrichten, den Spargel und die Tomaten drumherum arrangieren.

Dessert:

Glas öffnen und den süßen Abschluss einfach genießen.