

FRÜHLINGSMENÜ

- > Spargelbouillon mit Bärlauch-Quark-Nocken oder Spargelcremesuppe
- > Mini-Lachs-Roulade mit getrüffeltem Wirsing
- > Tafelspitz vom Kalb mit Apfelcreme, Bouillon-Erdäpfel und gedämpftes Frühlingsgemüse
- > Rhabarber Consommé mit Erdbeeren und Campari-Sorbet

SOMMERMENÜ

- > Salatcocktail mit gebratenen Garnelen
- > Klare Tomatensuppe mit Backerbsen
- > Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronen-Minze Sauce, mediterranen Gemüse und Kartoffelspalten
- > Zweierlei Sorbet (nach Wahl) auf einem Aprikosen-Spiegel oder Mövenpick Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

HERBSTMENÜ

- > Schweinebraten – Carpaccio mit Senfcreme
- > Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskernen und einem Spritzer Kürbiskernöl
- > Streifen vom Rinderfilet mit Bohnenbündchen und Penne
- > Panna Cotta mit Balsamico-Fruchtsalat

WINTERMENÜ

- > Zanderroulade mit gebratenen Reis
- > Steinpilzbouillon
- > Entenkeule mit Thymianjus, Röschenkompositionen und Mini-Kartoffelklöße
- > Lebkuchen Tiramisu oder Winterliches Halbgefrorenes mit Hagebuttensauce

MENÜ AUS SPANIEN

- > **Mallorquinischer Gemüseauflauf**
- > **Steinbuttfilet mit Safransauce und Basilikumpüree**
- > **Schweinelendchen nach Mallorquinischer Art oder Fisch und Languste mit Reis und mediterranem Gemüse**
- > **Schokoladenuflauf mit gerösteten Mandeln und warmer Orangensauce**

MENÜ AUS FRANKREICH

- > **Champagnersüppchen mit Trüffelcroutons**
- > **Zanderfilet in Dijon-Senfsauce mit Blattspinat**
- > **Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Maisplätzchen und Ratatouille Chateaubriand mit Sauce Café de Paris und Herzoginkartoffeln**
- > **Crêpes Suzette**

MENÜ AUS ITALIEN

- > **Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkerne**
- > **Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung auf Austernpilzsauce**
- > **Salbeihähnchen mit Estragonsauce, Erbsenschoten und Gnocchis oder Kalbsröllchen mit Bratenjus**
- > **Espressoparfait**

VORSPEISEN KALT

- > Ententerrine
- > Straßburger Fleischpastete
- > Wildfleischpastete
- > Tomate mit Mozzarella
- > Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- > Antipasti Variationen
- > Salatcocktail mit Entenbrusttranchen
- > Salatcocktail mit Garnelen
- > Gebeizter Lachs
- >
- > “

VORSPEISEN WARM

- > Königin Pastete
- > Lothringer Törtchen
- > Seezungenröllchen gefüllt mit Gemüsejulienne
- > Mini-Lachsduett in Blätterteig
- > Marinierte Hähnchenspieße
- > Frittierte Champignons mit Tartaren-Sauce
- >
- >

AUSWAHL VON GEBUNDENEN SÜPPCHEN

- > **Lauchcremesuppe**
- > **Berliner Kartoffelsuppe**
- > **Petersilienwurzel-Creme-Suppe**
- > **Krebssuppe mit Krabbeneinlage**
- > **Tomatencremesuppe „Milano“**
- > **Wildcremesuppe „Hubertus“**
- > **Champignonrahmsuppe**
- > **Lachscremesuppe**
- > **Geflügelcremesuppe**
- > **Kräutercremesuppe**
- > **Zwiebelsuppe „Badischer Art“**

AUSWAHL VON KLAREN SÜPPCHEN

- > **Kraftbrühe „Royal“**
- > **Kraftbrühe mit Eier-Flädle**
- > **Hühnerbrühe**
- > **Klare Ochsenschwanzsuppe**
- > **Wildbrühe mit Klößchen und Pfifferlingen**
- > **Tomatensuppe mit Backerbsen und Portwein**
- > **Leberknödelsuppe**
- > **Bouillabaisse**

AUSWAHL VOM SCHWEIN

- > **Schweinenacken im Kräutermantel**
- > **Pragerschinken**
- > **Spanferkel (ab 20 Personen)**
- > **Krustenbraten**
- > **Geschnetzelt**
- > **Kasselerrücken**
- > **Medaillons gewickelt in Speck**
- > **Schinken in Burgunder**
- > **Jungschweinsrücken mit Malzbier - Kümmel - Sauce**
- > **Schweinefilet mit Gorgonzolasauce**

GEFÜLLTE BRATEN

- > **Franken Art (Räucherbauch, Röstzwiebel, Petersilie, Senf)**
- > **Italienische Art (Tomate, Mozzarella)**
- > **Provence Art (Kräuter, Pilzen, Käse)**
- > **Fleischer Art (Mett und Zwiebeln)**
- > **Förster Art (Pfifferlingen und Kräuter)**

AUßERDEM

- > **Fleischspieße mit Paprikasauce**
- > **Kohlrouladen**
- > **gekochtes Eisbein**
- > **Schweinshaxen (auch Minihaxen möglich)**

AUSWAHL VOM RIND

- > **Schmorbraten**
- > **Zwiebelrostbraten**
- > **Tafelspitz mit Meerrettich- oder Senfsauce**
- > **Rotweinbraten**
- > **Rheinischer Sauerbraten**
- > **Roastbeef mit Sauce Bernaise**
- > **Filet mit Sauce „Café de Paris“**
- > **Filetspitzen „Stroganoff“**
- > **Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“ oder „Jäger Art“**
- > **Ungarisches Rindergoulasch**
- > **Rinderbacke geschmort mit Arabica – Madeira - Sauce**
- > **Zungenragout**

AUSWAHL VOM KALB

- > **Kalbsrücken mit Choron Sauce**
- > **Kalbsbraten mit Schinken – Zwiebel - Sauce**
- > **Kalbfleischröllchen „Italienische Art“**
- > **Panierte Kalbsschnitzel**
- > **Kalbssteak au four**
- > **Kalbsfilet mit Morchelrahm**
- > **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**

AUSWAHL VOM WILD

- > **Hirschkalbskeule mit Pfifferlingsauce**
- > **Hirschrücken mit Pfefferrahmsauce**
- > **Rehkeule mit Wacholdersauce**
- > **Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce**
- > **Elchrücken mit Schwedischer Preiselbeersauce**
- > **Rentier Nüsschen mit Portweinsauce**
- > **Rückenfilet vom Hauskaninchen mit „Sauce Diana“**
- > **Hasenrücken mit Pfefferrahm**

GEFLÜGEL AUSWAHL

- > **Hamburger Stubenküken mit Sherry Sauce**
- > **Perlhuhnbrustfilet mit Mango - Zitronen - Sauce**
- > **Rebhuhnbrust „Burgunder Art“**
- > **Fasanenbrust mit Rieslingsauce**
- > **Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce**
- > **Maispouardenbrust mit feinem Morchelrahm**
- > **Flug - Entenbrust mit Orangensauce**
- > **Heide - Gans mit Thymianjus**
- > **Putenbrust mit Currysauce**
- > **Truthahn mit Gewürztraminersauce**
- > **Straußenfilet mit weißer Petersiliensauce**
- > **Putz im Ganzen**

AUSWAHL VOM LAMM

- > Lammkeule „Provence“
- > Lammrücken mit Minzsauce
- > Lammfilet in einer Kräuterkruste
- > Lammstrudel mit Wirsing

FISCHAUSWAHL

- > Lachsfilet mit Hummersauce
- > Seezungenfilet „Müllerin Art“
- > Zanderfilet „Spreewälder Art“
- > Steinbeißerfilet mit Dijon Senfsauce
- > Heilbuttfilet mit gelber Paprikasauce
- > Kabeljau mit Schnittlauchsauce
- > Variationen aus dem Mittelmeer (Dorade, Rotbarbe, Sankt Petersfisch)
mit Sauce Kardinal
- > Variationen aus Niedersachsen (Hecht, Zander, Forelle)
mit Rieslingsauce
- > Fischspieß „Schwedische Art“ mit Krebsauce
- > Fischragout
- > Dreierlei Matjes mit Hausfrauen-, Senfmehl- und Apfel-Curry-Sauce

BEILAGEN AUSWAHL

- > **Petersilienkartoffeln**
- > **Herzoginkartoffeln**
- > **Minibällchen aus Kartoffelpüree**
- > **Kartoffelgratin**
- > **Kartoffelspalten**
- > **Rösti**
- > **Mini Kartoffelklöße**
- > **Semmelknödel**
- > **Risotto Reis**
- > **Spätzle**
- > **Tortelloni**
- > **Taglierini**
- > **Pappardelle**
- > **Gnocchi**
- > **Schupfnudeln**

GEMÜSE

- > **Broccoli**
- > **Blumenkohl**
- > **Romanescoröschen**
- > **Bohnen**
- > **Erbsen**
- > **Möhren**
- > **Kohlrabi**
- > **Champignons**
- > **Kräutersaitlinge**
- > **Pfifferlinge**
- > **Spargel**
- > **Blattspinat**
- > **Mais**
- > **Karamellierte Schalotten**
- > **Apfelrotkohl**
- > **Bayrisch Kraut**
- > **Sauerkohl**
- > **Wirsingbällchen**

DESSERT AUSWAHL

- > **Mousse au Chocolat**
- > **Bayrisch Creme**
- > **Joghurt - Limetten - Creme**
- > **Zitronencreme**
- > **Jamaikacreme**
- > **Creme Brûlée**
- > **Mokkacreme**
- > **Panacotta mit Fruchtpüree**
- > **Tiramisu**
- > **Schwarzwaldcreme**
- > **Spätburgunder oder Rieslingcreme**
- > **Rote Grütze mit Vanillesauce oder auf Mascarponecreme**
- > **Welfenspeise**
- > **Auswahl von saisonalen Früchten**
- > **Melonen - Pflaumenwein - Süppchen mit Zitronensorbet**
- > **Mövenpick Eisbombe**
- > **Eisplatte mit Mövenpick Creationen**
- > **Hausgemachtes Parfait**
- > **Gluten- und Lactosefrei Sorbets und Eiscremes**