

“MENÜ ZUM HOCHZEITSFEST”

Frühling-Sommer 2011

"2 kleine Süppchen im Glas"
Rahmsuppe vom Morgentau-Spargel mit Kräuterschaum
Fränkische Hochzeitssuppe

VORSPEISE "Hochzeitstraum"

warme Ochsenchwanzpraline in der Petersilienkruste auf Wurzelgemüse
Forellenstrudel mit Blattspinat an Spargel-Carpaccio
Wildkräuter-Törtchen mit Brunnen-Kressesalat

HAUPTGERICHT

Zartes Kalbstafelspitz geschmort u. Kalbsfilet an Rahm-Steinpilzsauce
dazu Kartoffeltarte, kleine Brezenknödel und Frühlingsgemüse

DESSERT "süße Leckereien "

Würfel vom weißen Schokoladen-Mousse mit Himbeerkern u. Mangomark
Schokoladen-Kränzchen gefüllt mit Beeren
Bayerische Creme mit Bourbon-Vanille und Erdbeermark im Glas
Capuccino-Schaum im Glastütchen
