

## Speisen:

### Vorspeisen / Antipasti

- Schinkenröllchen
- Melone mit Schinken (orig. ital. Parmaschinken)
- Gefüllte Eier auf französischem Salat
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- Frutti di Mare<sup>1)</sup> (Frisch zubereiteter Meeresfrüchtesalat)
- Vitello Tonnato (Kalbsfleisch + Thunfischsauce)
- Fischplatte (Lachs-, Forellenfilet, Krabbenschiffchen)
- Antipasto misto (Frisch gegrilltes Gemüse in Olivenöl eingelegt)
- Roastbeef<sup>1)</sup>

Auf Wunsch liefern wir zu den Vorspeisen auch Brot und Butter.

### Suppen

- Div. Gemüsesuppen mit Rahm
- Fränkische Mostsuppe
- Rinderkraftbrühe mit Einlage (Grießklößchen, Pfannkuchenstreifen)
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
- Fränkische Hochzeitssuppe mit hausgemachten Leberklößchen + Schwimmerle

### Mitternachtssnack<sup>1)</sup>

- Jägertopf
- Gulaschsuppe
- Pichelsteiner (Gemüseeintopf mit Rind- oder Schweinefleisch)
- Schaschlik oder Fleischeintopf
- Mini-Haxen

### Pasta

- Tortellini
- Rondelle (gefüllte Nudeln, auch vegetarisch möglich)
- Lasagne Bolognese oder Gemüsesauce
- Überbackene Rigatoni (mit Gemüse- oder Bolognesesauce)
- Canneloni
- Lachslasagne mit Spinat

Für alle unsere Nudelgerichte bieten wir verschiedene Saucen an.

### vom Geflügel

- Hähnchenbrust „alla Puttanesca“ (mit würziger Tomatensoße, Kapern und Oliven)
- Geschnetzeltes von der Pute mit Curryfruchtsoße, Pilzrahmsoße, oder Rahmsoße
- Hähnchenschlegel
- Poulardenkeulen gefüllt mit Schweine und Geflügelfleisch
- Poulardenbrüstchen mit Brokkoli oder Spinat Füllung
- Hähnchenbrustfilet “Caprese” überbacken mit Tomaten Mozzarella
- Panierte Putenschnitzel

### vom Schwein

- Schweinebraten (vom Kamm)
- Krustenbraten von der Schulter
- Schweinelendenmedaillon mit Champignoncreme-, Pfifferlingrahm-, oder Pfeffersauce
- Involtino (Rouladen vom Schwein od. Kalb mit Tomatensauce)
- Spanferkelrollbraten
- Italienischer Braten (vom Kamm, eingelegt in ital. Kräuter)
- Schweineschnitzel „Wiener Art“
- Cordonbleu (Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)
- Gyros

## **vom Rind**

Burgunderbraten  
Rouladen „Hausmacher Art“ (Zwiebel, Gurken und Dörrfleisch)  
Rindfleisch mit Meerrettich  
Sauerbraten

## **vom Kalb**

Kalbsbraten  
Überbackene Kalbsmedaillons mit Tomaten-Sahnesauce  
Saltin Bocca (Parmaschinken-Mozzarella dazu Weißweinsauce)  
Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

## **vom Wild**

Hirschbraten / Hirschgulasch  
Entenkeulen / ½ Ente ohne Knochen / Entenbrust  
Gänsekeulen / Gänsebrust  
Rehbraten / Rehgulasch

## **vom Fisch**

Lachssteak (mit diversen Saucen) auf Spinat- od. Gemüsebeet  
Zanderfilet auf Spinat- od. Gemüsebeet

## **Beilagen**

Reis  
Semmel- oder Kartoffelklöße  
Röstitaler  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Bandnudeln / Spätzle  
Herzoginkartoffel

## **Salate / Gemüse**

Kaisergemüse  
Hausgemachter Weißkraut- und Rotkrautsalat  
Gurkensalat (mit Essig-Öl od. Rahmdressing)  
Tomatensalat  
Frischer Karottensalat (Rohkost od. gekocht)  
Hausgemachter Kartoffelsalat  
Gemischter grüner Salat  
Griechischer Salat (mit Fetakäse, Paprika, Tomaten, Oliven, Gurken)  
Italienischer Salat (grüner Salat, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Tomate, Gurken)

## **Dessert**

Tiramisu  
Obstsalat  
Mousse in div. Variationen (Erdbeere, Schokolade, Vanille, Mango-  
Joghurt, Schwarzwälder Kirsch)  
Panna Cotta

Diverse Nachspeisen sind auch im Glas als Einzelportion möglich.  
Mindestbestellung 15 Portionen.

Auf Wunsch backen wir das Brot für Ihre Vorspeise (Ciabatta, Olivenciabatta  
Baguette und Partybrötchen).

Reservieren Sie Ihre Termine telefonisch!

Mindestbestellmenge für alle Speisen ab 10 Personen/Portionen

1) Speisen ab 30 Personen