Jedermann.
KULTUR UND GENUSS

3 Gang Menü Beispiele:

(je 2 Vor- und 3 Hauptspeisen können Sie zur Wahl stellen)

Fränkische Festtags-Suppe mit dreierlei Einlagen
oder
Bio-Spargel-Süppchen mit Wan-Tan
oder
Salat-Bowle mit Edamame und Falaffel-Bällchen
oder
Rote-Bete-Carpaccio mit Seligenstädter Räucher-Forelle

Kürbis-Ravioli mit wildem Broccoli und Steirischem Kernöl
oder
Gemüse-Curry mit Koriander und Basmati
oder
Großostheimer Bio-Spargel mit Hollandaise, neuen Kartoffeln und Kalb-Schnitzel
oder
Lachs und Zander –auf der Haut gebraten- mit Frankfurter grüner Soße und Schwenkkartoffeln
oder
<Surf and Turf> Kleines Rinderfilet und Gambas auf Cognac-Spiegel, Zuckerschoten und Süßkartoffel-Gartain

----
Dessert-Teller <J> mit lauwarmer Schoko-Tarte, Sorbet und crème brulée

Flying Menü Beispiele:

Vorspeise:

Tom kha kai – Suppe
***
Grüner Soße mit Wachtelei
***
Vitello Tonato – rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern
***
Thunfisch-Tartar mit Wasabi und Wakame-Salat
***
Gratinierter Ziegenkäse auf Karotten-Linsen-Salat

Hauptspeise:

Mediterranes Ofengemüse mit Feta und Rosmarin-Kartoffeln
***
Bulgur-Falaffel mit Walnuß und Feige gefüllt, orientalischer Kräuter-Salat
***
Tagliata di manzo auf Ruccola mit Pinienkernen
***
Filet vom Spessart-Saibling, Rieslingsoße, Pasta
***
Gnocchi mit Pfifferlingen
***
Back-Hendl auf lauwarmen Kartoffelsalat, Preiselbeeren

Dessert:

Zweierlei Mousse au chocolat auf Cassis-Spiegel

Zwetschgen-Röster mit Sauerrahm-Eis