

# Menüvorschläge

## Menü 1

*Kartoffel-Lauchsuppe*  
mit Mettwurststreifen und Croûtons

\*\*\*

*Schwäbischhaller Häxchen*  
mit Wirsinggemüse und Thymiankartöfelchen

*Hausgebackener Apfeltart mit Sahne oder Vanilleeis*  
mit eingelegten Früchten

## Menü 2

*Reibekuchen mit Lachs und Matjestatar*

\*\*\*

*Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce*  
Boullionkartoffeln und Wirsinggemüse

\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis*

## Menü 3

*Kölscher Reibekuchen*  
mit rheinischem Sauerkraut, hausgebeiztem Lachs und Schnittlauchsauce

\*\*\*

*Kölsche Kartoffelsuppe mit Croûtons*

\*\*\*

*"Himmel und Erde"*  
gebratene Blutwurst und Zwiebeln auf Apfel-Kartoffel-Püree

\*\*\*

*Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce*  
Kartoffelklöße und Apfelkompott

\*\*\*

*Funke Coup "rut wiess"*

## Menü 4

*Kenia-Böhnchen-Salat*  
mit Champignons, Tomatenwürfeln und Poulardenbruststreifchen

\*\*\*

*Parmesan -Cremesuppe*

\*\*\*

*2 kleine Filets „Café de Paris“*  
mit Scampi, frischem Marktgemüse, Birnenkartoffeln

\*\*\*

*Kaiserschmarrn mit Gourmet-Eis*

## **Menü 5**

*Hausgemachte Gänseleberterrine*  
an Salat der Saison mit Sauce Cumberland

\*\*\*

*Tomatensüppchen mit Basilikum und Grießklößen*

\*\*\*

*Schweinslendchen „Altstädter Art“, mit feinen grünen  
Böhnchen,*  
Champignons, Sauce Béarnaise,  
und gebratenen Pellkartoffelchen

\*\*\*

*Crème Caramel mit frischen Früchten*

## **Menü 6**

*Reibekuchen mit Lachs und Schnittlauchsauerrahm*

\*\*\*

*Klares Rindfleischsüppchen*  
mit Gemüsestreifen und Eierstich

\*\*\*

*Kalbsnußsteak gefüllt mit Schinken und Salbei*  
Sauce aus geschmolzenen Tomaten und Pilzen, frisches Marktgemüse, gratinierte Sahnekartoffeln

\*\*\*

*Variation von Dessert*

## **Menü 7**

*Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*

\*\*\*

*Milch-Kalbsbäckchen in Burgundersauce*  
mit kleinem Gemüse und pürierten Kartoffeln

\*\*\*

*Crème Brûlée*

## Menü 8

*Crevettencoctail in Cognacsahne*

\*\*\*

*Klare Ochsenschwanzsuppe „Oxtail Claire“*

\*\*\*

*Filet-Medailon „Wellington“ im Blätterteigmantel  
gebacken,*

*Sauce Béarnaise, feines Saisongemüse, Rissoleskartoffeln*

\*\*\*

*Duo von Desserts mit Crème Brûlée und Nougat Parfait  
„Cappuccino“*

## Menü 9

*Gänseleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Salat*

\*\*\*

*Feines Sauerampfersüppchen mit Schinkenklößchen*

\*\*\*

*Scampi in Zitronenbutter gebraten, Spinatparfait*

\*\*\*

*Apfel- Calvados - Sorbet*

\*\*\*

*Barberie-Flugente auf Orangensauce,*

*mit*

*Wirsing-Gemüse und Schupfnudeln*

\*\*\*

*Halbgefrorenes Grand Marnier überbacken*

\*\*\*

## Menü 10

*Kleiner Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und  
Schnittlauchsauerrahm*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*

\*\*\*

*Lotte gebraten auf weißer Buttersauce*

\*\*\*

*Campari - Orange - Sorbet*

\*\*\*

*Lammkoteletts an Estragonsauce,*  
Lammkoteletts an Estragonsauce,  
Ratatouille-Gemüse und Gratin - Kartoffeln

\*\*\*

*Topfen Palatschinken mit Vanillesauce und Gourmet-Eis*