

# **Vorschläge zu Ihrer Kommunion oder Konfirmation**



## Menue I

*Cantaloupmelonenspalten mit spanischem Seranoschinken und  
geräucherter Putenbrust, dazu Feigen mit Sauerrahm gefüllt*

\* \* \*

*Feine Bärlauchcremesuppe, dazu Pariser Brot und Butter*

\* \* \*

*Frischer Stangenspargel mit einer Sc. Hollandaise,  
dazu eine Schinkenauswahl und  
kleine, panierte Lummerschnitzel  
neue Kartoffeln mit frischem Thymian in Olivenöl geschwenkt*

\* \* \*

*Feldsalatröschen mit frischen, gebratenen Champignonscheiben  
und gerösteten Sonnenblumenkernen,*

\* \* \*

*Limettenmousse mit Schokoladensplittern  
und frischer Minze*

Preis pro Person € 21,--



## *Menue II*

*große Räucherfischauswahl  
mit Preiselbeermeerrettich und Dill-Senfsoße*

*\* \* \**

*warm:*

*geschmorte Lammkeule „Provencale“  
dazu Böhnchen im Speckmantel sowie  
Kartoffelgratin mit Mozzarellakruste*

*und*

*Schweinefilet mit Wiesenchampignons in rosa Pfefferrahmsoße  
dazu schwäbische Schupfnudeln mit gebräunten Zwiebeln*

*\* \* \**

*marktfrische Salatauswahl mit Parmesanraspeln,  
dazu Sauerrahm- und Balsamicodressing,*

*\* \* \**

*Dessert:*

*Eine Erdbeer-Tafel!  
Frische Erdbeeren und Erdbeergrütze  
mit Schlagsahne und Eierlikör-Vanillecreme*

Preis pro Person € 22,50



## *Menue III*

*rosa gebratene Entenbrust, Parmaschinken und  
Roastbeef an Rucola Salat, dazu Balsamicodressing*

*\* \* \**

*warm:*

*Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen*

*\* \* \**

*gebratenes Steinbeißerfilet in Sauerampfersoße*

*kleine Pariser Kartoffelchen*

*dazu gebratene Kaiserschoten und glacierte Fingermöhren*

*und*

*zarte Poulardenbrust im Speckmantel mit kleinen*

*Champignonköpfchen in Rotweinssoße*

*mit italienischen Schleifchennudeln*

*\* \* \**

*Salate des Frühjahres mit verschiedenen Dressings*

*\* \* \**

*Dessert:*

*Panna Cotta mit reichlich frischen Erdbeeren und*

*leichte Mousse au Chocolate*

Preis pro Person € 23,00