



Fränkisches Schmankerl-Menü

Fränkische Bruschetta

Kartoffelsüppchen mit gerösteten Speckstreifen

Kleiner Beilagensalat mit Kräuterdressing

*Knuspriges Schäufelr mit Majoransoße
und Kartoffelknödel*

Gebackene Apfelringe in Zimtzucker mit Vanilleeis

Preis: 30,50 €

Bayrisches Menü

Bayrischer Obatzder mit frischen Zwiebelringen und Paprika verfeinert

Marinierte Blattsalate mit Balsamicodressing und sautierten Champignons

Kraftbrühe vom Weideochs´n mit hausgemachte Griesnockerln

*Saftiger Krustenbraten aus der Keule
in Dunkelbiersoße und Semmelknödel*

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

Preis: 35,50

Vegetarisches Menü

*Gegrilltes Anti- Pasti Gemüse
mit Parmesan*

*Tomatensuppe mit
Pestosahnehaube*

*Feine Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahm
und frischen Kräutern, Salatgarnitur*

Obstsalat von exotischen Früchten und Bourbon-Vanilleeis

Preis: 29,50 €

Asiatisches Menü

Mini-Frühlingsrollen mit süß- sauer Sauce

Curry- Cocossuppe mit Sahnehäubchen

*Pikanter Glasnudelsalat
mit Paprika und Shrimps*

Hähnchenbrustfilet auf Gemüsenudeln mit

chinesischen Pilzen

Gebackene Banane in Honig und Vanilleeis

Preis: 35,50 €

Französisches Menü

Quiche Lorraine

Zwiebelsüppchen mit Käsecroutons

Schweinefilet „Provencal“, rosa gebraten
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Mousse au chocolat
auf zweierlei Fruchtspiegel

Preis: 34,90 €

Italienisches Menü

Kleiner Rucolasalat mit
gerösteten Pinienkerne und Parmesan

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Safranrisotto
mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

„Piccata „Milanese“,
Schweinefilet in der Parmesan-Ei-Hülle
auf Sauce Bernaise, Röstkartoffeln

*Hausgemachtes Tiramisu,
in Café Creme getränkter Biskuit mit Mascarpone*

Preis: 40,50 €

Feinschmecker- Menü

*Eismeergarnelen auf Chiffonade
mit Cocktailsauce und Orangenfilets*

* * * *

*„ Consommé double“
mit Trüffelnocken und Sherry verfeinert*

* * * *

*Seezungenröllchen gefüllt mit Lachsmousse auf Safranspiegel
und Schwarzen Nudeln*

* * * *

Exotisches Fruchtsorbet mit Sekt aufgefüllt

* * * *

*Scheiben vom Rinderfilet in Morchelrahmsauce
und hausgemachte Kartoffelkrapfen*

* * * *

*Variation von verschiedenen süßen Leckereien
auf Beerenspiegel mit exotischen Früchten*

Preis : 59,00 €

„Hartensteiner Ritteressen“

*Nürnberger Rostbratwürstl mit Meerrettich-Senf
Holzofenbrot*

* * * *

*leicht gebundenes Kalbsrahmsüppchen
im Brotlaib serviert*

* * * *

*Bunter Blattsalat mit Speckstreifen,
Kartoffel-Trüffeldressing*

* * * *

*knusprige Spanferkelkeule in Dunkelbiersauce
glasierten Karottenschiffchen und Kartoffelkrapfen*

* * * *

*Hausgemachtes Grießflammerie auf
mit Himbeergeist karamelisierten Waldfrüchten*

Preis: 39,50€

Wir hoffen, dass dieses Angebot Ihren Vorstellungen entspricht und bedanken uns für Ihr Interesse.

Die einzelnen Komponenten sind Vorschläge, Anregungen und selbstverständlich untereinander austauschbar und nach eigenem Wunsch, unter Berücksichtigung des Preises frei zusammen zu stellen.

Bei Fragen oder persönlicher Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Touché-Team