

# 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 Kartoffelkräpfen

\*\*\*\*

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 karamelierten 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