

Menüvorschläge für Festlichkeiten

Suppen:

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Festtagssuppe mit Eierstich, Markklößchen und Grünkern

Kraftbrühe mit feinen Suppennudeln und Grieß-Speckklößchen

Tomatencremsuppe mit Sahnehäubchen

Sauerkrautrahmsuppe

Karottencremsuppe mit Pernod und Sahnehäubchen

Spargelcremsuppe mit Weißbrotdcroutons

Brokkoliecremsuppe mit Sahnehäubchen und Mandelblättchen

Vorspeisen:

Geräucherter oder gebeizter Lachs mit Weißbrot und Sahnemeerrettich

Krabbencocktail mit Butter und Weißbrot

Geräucherter Schinken mit Honigmelonen spalten

Bunter Salatteller mit Käse und Knoblauchcroutons

Tomaten mit Mozzarella fein mariniert

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Weißbrot

Hauptgänge:

Schweinefilet in Pfifferlingrahmsöße, Wild mit Preiselbeerbirne dazu Knödel, Spätzle, Pommes oder Krokette und Salatteller

Gemischter Braten in Jägersöße, Schnitzel- braune Soße dazu Pommes oder Krokette, Spätzle und Salatteller

Putensteak "Hawaii", Kalbsrahmbraten dazu Pommes, Spätzle oder Bandnudeln , Krokette und Salatteller

Wild je nach Saison mit Preiselbeerbirne, paniertes Schweineschnitzel dazu Knödel oder Spätzle , Pommes , Krokette und Salatteller

Gefüllte Kalbsbrust "nach Art des Hauses" , Schweinesteak Natur mit Kräuterbutter dazu Bandnudeln oder Spätzle , Krokette, Pommes und Salatteller

Schweinefilet "Zigeuner Art" ,Kalbsteak mit Champignon- Gorgonzolasöße dazu Rösti , Spätzle , Krokette und Salatteller

Saftiger Rinderbraten mit Pfifferlingen Putensteak in Curry-Bananensoße dazu Rösti, Reis, Krokette und Salatteller

Schweinekammbraten in Champignonrahmsöße, Rinderfilet in Kirschsoße dazu Rösti, Spätzle, Pommes und Salatteller

Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille , Schweinefilet in Pfefferrahmsöße dazu Pommes Omlett oder Krokette, Spätzle oder Pommes

Gefülltes Schweinefilet "nach Art des Hauses", panierte Schweineschnitzel dazu Pommes Omlett oder Krokette , Spätzle, und Salatteller

Desserts:

Bayrische Creme mit Mandarinen dazu Obstsalat

Baileysbecher mit Nüssen und Sahne

Orangen-Griesflammerie an buntem Früchtespiegel

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen

Walnußeis mit Amaretto

Braunes oder Weißes Mouse au chocolat mit frischem Obstsalat

Gemischtes Eis mit Sahne

Waldhonigparfait mit Vanillesoße und frischen Früchten

Auf Ihren Besuch freut sich

Fam. Schäfer

Gasthof „Zum Engel“
Wagenschwenderweg 10
69429 Waldbrunn-Mülben
Internet: www.gasthausengel.de
Tel: 06274/1553
Fax: 06274/928463

