

Menüvorschläge Frühling/ Sommer

Menüvorschlag I

Gebratenes Saiblingfilet an Meerrettichsauce mit
Löwenzahnsalat, Kartoffel-Speck-Dressing

Cremesuppe von der Miesmuschel mit Langostino im
Kartoffelmantel

Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Rosmarinjus mit
Ratatouille und Kartoffelgratin

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Mangoragôt

Menüvorschlag II

Spargelcremesuppe mit Crevetten

Gebratenes Kalbsfilet mit Zitronengras-Currysauce an buntem
Gemüse und Kräuter-Gnocchi

Pannacotta mit marinierten Erdbeeren

Gerne unterbreiten wir Ihnen aber auch auf Ihre Wünsche angepasst einen
Menüvorschlag. Rufen Sie uns einfach unter +49 (0) 68 65/ 9117-12 an oder
schreiben Sie uns an c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de



Menüvorschläge Frühling/ Sommer

Menüvorschlag III

Variation von gebratenen Fischen und Meeresfrüchten an
buntem Blattsalat und grüner Pesto

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

Glacierte Kalbshaxe an Thymiansauce mit Vanille-Karotten
und mediterranen Kartoffeln

Lavendel-Kirsch-Tiramisu

Menüvorschlag IV

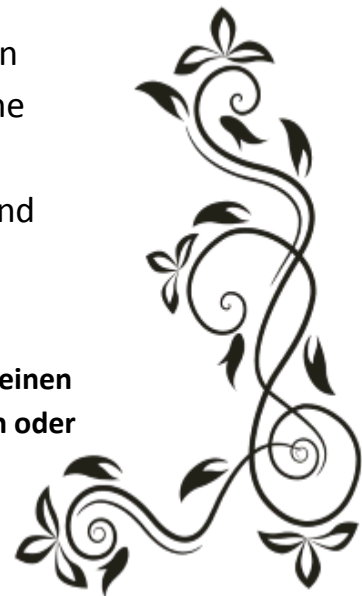
Terrine von Zander & Flußkrebse an Petersiliensauce und
buntem Blattsalat

Tomatenessenz mit Basilikum-Nocken

Rinderfilet „Rossini“ mit gebratener Gänsestopfleber an
Portweinjus mit buntem Gemüse und Pommes dauphine

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an Vanilleeis und
marinierten Erdbeeren

Gerne unterbreiten wir Ihnen aber auch auf Ihre Wünsche angepasst einen
Menüvorschlag. Rufen Sie uns einfach unter +49 (0) 68 65/ 9117-12 an oder
schreiben Sie uns an c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de



Menüvorschläge Herbst/Winter

Menüvorschlag I

Bunter Blattsalat mit gebratenen Scampis und
Jakobsmuscheln

Seeteufelmedaillons an Safranschaum mit Ratatouille und
Kräuterrisotto

Panna Cotta mit eingelegten Pfirsichen

Menüvorschlag II

Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kürbiskernen

Geschmorte Wildschweinkeule mit Rahm-Wirsing und
hausgemachten Spätzle

Apfel-Tarte mit Vanilleeis und Sahne

Gerne unterbreiten wir Ihnen aber auch auf Ihre Wünsche angepasst einen
Menüvorschlag. Rufen Sie uns einfach unter +49 (0) 68 65/ 9117-12 an oder
schreiben Sie uns an c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de



Menüvorschläge Herbst/Winter

Menüvorschlag III

Maronencremesuppe mit Croûtons

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Portweinjus mit
Apfel-Rotkraut und Serviettenknödeln

Walnussparfait mit eingelegten Pflaumen

Menü IV

Terrine von der Gänsestopfleber an hausgebackenem Brioche
mit Sauternes Gelée

Petersilienwurzelcremesuppe mit Langustino im
Kartoffelmantel

Gedämpftes Rinderfilet im Wirsingmantel an Gemüse-
Buttersoße an Pommes Dauphine

Schokobrownie mit Vanilleparfait an Glühweinkirschen

Gerne unterbreiten wir Ihnen aber auch auf Ihre Wünsche angepasst einen
Menüvorschlag. Rufen Sie uns einfach unter +49 (0) 68 65/ 9117-12 an oder
schreiben Sie uns an c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de

