

Kommunion- und Konfirmation 2011

Menü 1

*Gemischte Blattsalate auf French-Dressing mit Buttercroutons*

&

*Ofenfrische Kalbshaxe auf Bratenjus mit Sauerkraut und Kartoffelkloß*

&

*Ranna Totta auf Fruchtsosse mit Obstgarnitur*

p. P. 26.90 €

Menü 2

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Leberknödel*

&

*„Fränkische Platte“*

*Schweinebraten und Schäuferle auf Kümmeljus*

*Ententeile knusprig gebraten auf Beisufsosse*

*Schweinelendchen auf Rahmsosse*

*mit Klößen, Blaukraut, Kartoffelrösti und buntem Gemüse*

&

*Apfelküchle auf Fruchtsosse mit Vanilleeis*

p. P. 29,90€

## Menü 3

*Gemischte Blattsalate auf Orangen-Vinaigrette an Feigensenf mit gebratenem  
Hühnerleber und Balsamico-Zwiebeln dazu Ofenfrisches Baguette*

&

*Wildragout  
von Hirsch, Reh und Wildschwein in Preiselbeerrahm-Sosse  
mit buntem Gemüse und gebratenen Semmelknödel*

&

*Dessertteller „Schwarzer Adler“  
Mousse au Chocolat, Parfait, Apfelküchle, Vanilleeis, Fruchtsosse und Obstgarnitur*

*p. P. 31,90 €*

## Menü 4

*Apfel-Meerrettichcreme-Suppe mit Buttercroutons*

&

*Gemischte Blattsalate auf Orangen-Vinaigrette*

&

*„Fisch- und Fleischplatte“  
Rinderbraten in Rotweinsosse  
Schweinelendchen auf Rahmsosse  
Gebratenes Lachsfilet unter einer Senfkruste an Zitronensosse  
mit Klöße, Blaukraut, Kartoffelrösti, Dufstreis und buntes Gemüse*

&

*Karamellierte Blätterteigschmitte mit Mousse au Chocolat gefüllt auf Fruchtsosse*

*p. P. 34,90 €*