

Menükarte

Eine kleine Sammlung
für Leib und Seele
sowie Feiern
aller Art.

Gern können Sie
Ihre Wünsche
erfüllen und
alle Gerichte so
zusammenstellen,
wie Sie möchten.





Menüvorschlag 1

Rinderkraftbrühe
mit Gemüseinlage



Burgunder-Krustenbraten
mit Rotweinsauce,
Spinattorte und Kartoffelgratin

Rote Grütze
mit flüssiger Sahne

€ 16,90



Menüvorschlag 2

Calenberger
Hochzeitssuppe

Schweinefilet am Stück gebraten
und Putenbrustbraten
mit frischen Champignons in Rahm,
Rahmsauce,
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli,
Bohnenbündchen und Vichy-Karotten,
Kroketten und Butterkartoffeln

Hausgemachtes Vanilleparfait
mit warmen Himbeeren

€ 22,50



Menüvorschlag 3

Kraftbrühe „Celestine“
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten,
und Schweinefilet am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise, Pfefferrahmsauce,
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli,
Bohnenbündchen und Vichy-Karotten,
Mandelbällchen und Butterkartoffeln

Frischer Obstteller auf
Fruchtmark mit Walnußeis

€ 28,90



Menüvorschlag 4

Mediterraner Vorspeisenteller
mit Tomaten-Mozzarella, Hähnchenbruststreifen,
schwarzen Oliven, frischen Blattsalaten,
Kräuter-Vinaigrette und Baguette



Medaillons vom Hirschrücken
und rosa gebratener Kalbsrücken
mit Steinpilz-Rahmsauce, Preiselbeeren,
Gemüseplatte mit Brokkoli, Vichy-Karotten,
Rosenkohlröschen (saisonal bedingt),
Kartoffelalern und Butterkartoffeln

Hausgemachte Mascarponecreme
mit Waldfrüchten

€ 33,90



Menüvorschlag 5

Passierte Kartoffelrahmsuppe
mit Lachsstreifen

Gefüllte Geflügelbrust
mit roter Estragonsauce
und Schweinefilet am Stück gebraten
mit frischen Champignons in Rahm,
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli,
Bohnenbündchen und Vichy-Karotten,
Röstitalern und Butterkartoffeln

„Birne Helene“
mit Schokoladensauce und Gebäck

€ 25,00



Menüvorschlag 6

„Steinhuder Räucherfischsteller“
mit Stremellachs, Forellenfilet und Aal,
Sahnemeerrettich, Salatbouquet,
Baguette und Butter

Klare Oxtail
mit frischen Champignons und Chesterstange

Scheiben von der Hirschkalbskeule
mit Wacholderrahm, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl, Rosenkohlröschen (saisonal bedingt),
Kartoffelklößen und Butterkartoffeln

Mousse au Chocolat

€ 31,50

Marktstraße 4 ♦ 31535 Neustadt ♦ Tel. (05032) 3426
www.pfannenschmaus.de



Menüvorschlag 7

Hausgemachte Spinatcremesuppe
mit Crôutons

Rosa gebratenes Roastbeef
und Putenbrustbraten
mit Sauce Choron, Rahmsauce,
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli,
Bohnenbündchen und Vichy-Karotten,
Kroketten und Kartoffelgratin

Frische Früchte der Saison
mit Vanilleparfait und Gebäck

€ 25,90



Menüvorschlag 8

Hausgemachte
Kräutercremesuppe



Spanferkelbraten
mit Rahmsauce, Wein-Sauerkraut,
und Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis und Gebäck

€ 21,90



Menüvorschlag 9

Gebratene Hähnchenbruststreifen
an Blattsalaten mit Vinaigrette,
Baguette und Butter



Rosa gebratener Kalbsrücken
mit milder Gorgonzola-Rahmsauce,
Tomaten-Zucchini-Gemüse,
Mandelbällchen und Butterkartoffeln

Apfelbeignets auf Vanillesauce
mit Fruchtgarnitur

€ 30,90



Menüvorschlag 10

Garniertes Räucherlachs-Canapé

Kraftbrühe mit Mettklößchen
und Gemüsestreifen



Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce
mit Buttererbsen, Pariser Karotten
und Blumenkohlröschen,
Butterreis

Orangenhalfgefrorenes
auf Fruchtmark und Gebäck

€ 23,00



Menüvorschlag 11

Ragout fin
im Blätterteig serviert



Knusprig gebratene Gänsebrust
mit Rahmsauce, Apfelrotkohl,
Butterkartoffeln und Kartoffelklößen

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit Fruchtgarnitur

€ 24,50



Menüvorschlag 12

Cremesuppe „Dubarry“
mit Blumenkohlröschen



Schweine-Nackenbraten
mit Schmorzwiebeln, Weinkraut
und Butterkartoffeln

Schokoladen- oder Vanillepudding
mit Sauce

€ 14,90



Vegetarischer Menüvorschlag

Hausgemachte Brokkolicremesuppe
mit Crôutons

Frische Blattsalate
mit Schafskäse, schwarzen Oliven,
Vinaigrette und Baguette



Gemüseschnitzel
mit Sauce Hollandaise,
frisches Champignon-Zwiebelgemüse,
Kroketten und Butterkartoffeln

Eierpfannkuchen
mit Fruchtgarnitur

€ 22,50



Italienischer Menüvorschlag

„Minestrone“
Italienische Gemüsesuppe

Frische Tomaten mit Mozzarella,
Basilikum, Baguette und Butter



Kalbschnitzel
auf Spinat-Tortellini, gefüllt mit Ricotta,
dazu eine milde Kräutersauce

Frischer Früchteteller
mit Vanillesauce

€ 28,50



Informationen zu Ihrer Feier

Gern können Sie eigenen Kuchen zu Ihrer Feier mitbringen. Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis von € 4,50 pro Person. Dieser beinhaltet die Aufbereitung Ihres Kuchens sowie Kaffee/Tee „satt“.

Canapées sowie Fingerfood zum Aperitiv auf Anfrage.

Gern bieten wir Ihnen auch Buffets ab 25 Personen an. Vorschläge und Anregungen auf Anfrage.

Unsere Menüs ab einer Personenzahl von 10 Personen.