

Menüvorschläge zur Kommunion am 03.04.2016

MENÜ 1

Pastinaken – Cremesuppe mit Croutons
und Sahnehaube

Schweinerückensteak „Försterrinnen Art“
überzogen von Kräuterschwammerlsauce,
dazu hausgemachte Eierspätzle und ein
kleiner gemischter Salat

frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

MENÜ 2

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüseeinlage

Gemischte Bratenplatte
von Schwein und Ochsen geschnitten, überzogen von einer Thymianjus, dazu
reichen wir Blaukraut und Kartoffelknödel

ofenfrischer Apfelstrudel überzogen von Vanillesauce

MENÜ 3

Allgäuer Festtagssuppe
mit Brät – und Leberspätzle Einlage

Putensteak im Knuspermantel gebraten, serviert auf Cognacrahmsauce, dazu reichen wir Kartoffelkroketten und Karottengemüse

Süße Polentaschnitte, serviert mit warmen Beeren der Saison, dazu Sahne

MENÜ 4

Tomatencremesuppe
mit Crouton und Sahne

Allgäuer Calvaçosbraten vom Schweinenacken geschnitten (gefüllt von Äpfeln und Zwiebeln), überzogen von einer Calvaços – Rahmsauce, dazu reichen wir hausgemachte Eierspätzle und einen kleinen gemischten Salat

Eingemachtes Mangosorbet aufgegossen mit Prosecco
(für Kinder mit Zitronenlimonade)

MENÜ 5

Rinderkraftbrühe mit Brätknödeleinlage und Backerbsen

Wildlachsfilet nach der Müllerinnen Art gebraten, serviert auf Wurzelgemüse, überzogen von einer leichten Honig – Senfsauce, dazu reichen wir Butterreis

Zitronensorbet auf Erdbeerragout