

## 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 Calvadosbraten vom Schweinenacken geschnitten (gefüllt von Äpfeln und Zwiebeln), überzogen von einer Calvados – 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