

Menüvorschläge Herbst

Menü I

Vorspeisenvariation „Zollhaus“

feine Köstlichkeiten „Nach Lust und Laune des Küchenchefs“

Kartoffel- Steinpilzcremesuppe mit Parmesan

Hauptgang zur Wahl:

Kalbshaxerl aus dem Gewürzsud, 24 Stunden sanft gegart,
auf glaciertem Herbstgemüse, krossen Kartoffelkrapfen und Portweinjus

oder...

Lachsforelle auf schwarzen Beluga Linsen,

Tomaten- Paprika Salsa und Miso

oder...

Zweierlei Ravioli mit gefüllter Grilltomate,
gelbem Tomatenschaum und knackigem Rucola

Variation von der fränkischen Streuobstwiese

Menü II

Burrata auf gegrilltem Mittelmeergemüse, knackigem Rucola und
kross gebackenem Steinpilz- Crostini

Karotten- Ingwerschaumsuppe mit gebackenem Garnelen Lolli

Hauptgang zur Wahl:

Roastbeef & Keule vom Zeegendorfer Wildschwein

auf Kirsch- Balsamjus, dazu glaciertes Herbstgemüse und Kartoffel- Salbei Baumkuchen

oder...

Filet vom Lachs & Dorade

auf gebratenem Blumenkohl, dazu kross gebackene Kartoffelzigarre
und Meerrettichschaum

oder...

Gebackene Süßkartoffel mit BBQ Tomatenschmand,
gebratenen Waldpilzen und knackigen Wildkräutern

Topfenknödel gefüllt mit fränkischer Zwetschge, dazu gebackenes Schokoladeneis,
Tonkabohnen- Vanillesoße und marinierte Waldbeeren

Menü III

Reh - Rare!

Tatar vom fränkischen Reh mit schwarzen Beluga Linsen, Wachtelei und marinierten Steinpilzen

Petersilienschaumsuppe grün/weiß

Hauptgang zur Wahl:

Saiblingsfilet auf fermentierten Gurken,
Kartoffel- Meerrettichsoufflee und Dill Schaum

oder...

Tataki vom Rinderfilet

auf geschmorten Sesam- Karotten, Ingwer- Tagliatelle

Heiße Liebe

Vanilleparfait im Kakao Mantel und heißer Himbeersoße

Menü IV

Easy Starter!

Vorspeisenetageren mit allerlei aus unserer Aromaküche
...eine feine Auswahl an saisonalen Tapas mit Fisch, Meeresfrüchten,
Schinken, Fleisch, Gemüse und Kräutern. Immer anders immer lecker!

Hauptgang zur Wahl:

Beef made in Franken!

Schäufelrle vom fränkischen Ochsen unter einer krossen
Waldpilzkruste, dazu knackiges Saisongemüse, krosse Kartoffelkrapfen
und kräftige Portweinjus

oder...

Seeteufelfilet aus dem schwarzen Olivenöl

auf Südtiroler Kartoffel- Pfifferlings Gröstl und rotem Paprikaschaum

oder...

Kürbis- Kartoffelrösti mit Tomaten,

Aubergine, Ziegenkäse und Blaubeer- Currychutney

Sweets !

Feine Dessertetagere mit allerlei Überraschungen aus unserer Patisserie