

Menüvorschläge Konfirmation 2017

Menü 1

Rahmsuppe vom frischen Spargel

*

Schinkenrahmmedaillons

zwei Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Schinkenrahm,
Blumenkohl, Brokkoli und Kartoffelkroketten

*

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleeis und heißer Vanillesauce

26,50

Menü 2

Rahmsuppe von Edelpilzen

*

Putenbrust Williams Christ

saftig gebraten mit Rahmsauce, gefüllter Preiselbeer-Williamsbirne, Rahmchampignons,
jahreszeitliche Gemüseauswahl, Kroketten und Salzkartoffeln

*

Karamellierte Apfelspalten

mit hausgemachtem Zimteis und Mandelsahne

23,50

Menü 3

Rinderkraftbrühe

mit Klösschen, Eierstich und kleinem Gemüse

*

Forsthaus Bratenplatte

mit Rinderbraten, Burgunder-Schweinebraten und saftig gebratener Putenbrust
(kann ergänzt und variiert werden mit Wild, Ente, Lamm ect.)
Gemüse der Jahreszeit (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Spargel)
zwei verschiedenen Sauce, Salzkartoffeln und Kroketten

*

Heiße Sauerkirschen

mit Bourbon-Vanilleeis und Mandelsahne

ab € 23,50

Zum Forsthaus Upjever

das Traditionshaus mit der regionalen Küche

Menü 4

Gerahmte Bärlauchsuppe

*

Schweinerückensteak Valencia

mit geschmolzenen Basilikumtomaten, Spargel und Sc. Mornay überbacken, Bouquet von Frühjahrgemüsen mit grünem und weißem Spargel, Salzkartoffeln und Kroketten

*

Mousse au Chocolat

mit Orangenfilets und Mangospalten in Maraschino

€ 23,50

Menü 5

Spargelmenü

Spargelrahmsuppe

*

Frischer Deutscher Stangenspargel

mit rohem und gekochtem Schinken, Schnitzel Wiener Art, Sc. Hollandaise, Sc. Bearnaise, zerlassene Butter und neue Kartoffeln

*

frische Erdbeeren in Maraschino

mit Bourbon-Vanilleeis und Mandelsahne

€ 29,50

Menü 6

Ochsenkraftbrühe mit kleinem Gemüse und Klößchen

*

Wildschweinbraten Williams-Christ

in Steinpilzrahmsauce mit gefüllter Preiselbeerbirne, gerösteten Edelpilzen, Rosenkohl, Rotkohl und Kartoffelkrapfen

*

Warmer Haselnusskuchen (Soufflé)

mit Kernobstperlen im Zitrusauszug

€ 26,50

Menü 7

Rahmsuppe vom frischen Sauerampfer mit Mandelsahne

*

Filetvariationen

Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet, Putenbrust und Lammrücken mit frischem Stangenspargel, Sc. Hollandaise, Sc. Bearnaise, neuen Kartoffeln und Kroketten

*

Erdbeerrosette

mit hausgemachtem Zimteis auf Rhabarberschaum

29,50

Zum Forsthaus Upjever

das Traditionshaus mit der regionalen Küche

Menü 8

Essenz von der Strauchtomate

mit Basilikumklößchen und kleinem Gemüse

*

Filetmedaillons mit Pilzkrone

vom Rinder- und Schweinefilet mit Edelpilzen überbacken auf Steinpilzsauce,
Gemüse der Jahreszeit und Kartoffelkroketten

*

Dessertkreation

mit Mousse au Chocolat, Eisparfait und Bayrisch Creme an jahreszeitlichen Früchten

28,50

Menü 9

Waldbrennnesselsuppe

mit Räucherfischstreifen und geröstetem Sesam

*

Frühlingspotpourri

Minutenroulade vom Schweinerücken, gefülltes Perlhuhnbrüstchen und Lammrücken
mit Kräuter-Schalottenkruste, Ragout von Frühjahrsgemüse und Kartoffelkrapfen

*

Makronencrepe

mit Waldbeeren gefüllt und Marzipan überbacken an
Amarettoeisparfait auf Fruchtsaucenspiegel

€ 27,90

Menü 10

Frühlingskraftbrühe

Geflügelkraftbrühe mit kleinem Gemüse, Kräuterklößchen und Spargel

*

Gebratene Ente traditionelle Art

Brust und Keule kross gebraten mit gefülltem Marzipan-Bratpfel,
Brokkoli, Burgunderrotkohl und Kartoffelklößen (oder Salzkartoffeln)

*

Tiramisu

mit frischen Erdbeeren in Maraschino

€ 27,50

Diese Menüvorschläge verstehen sich bei einheitlicher Bestellung. Unter den einzelnen Gängen kann auch getauscht und ein eigenes Menü zusammengestellt werden.

Tel: 04461 984241