

## 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**