



die FASANERIE

MENÜVORSCHLÄGE
FÜR IHRE FEIER IN DER FASANERIE



Menü




SPEISENVORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Antipasti Variation FASANERIE ^{C) D) G)}		18.50 €
Duett von Vitello Tonnato und Caprese (Tomate Mozzarella) ^{C) D) G)}		15.50 €
Sommersalat mit Früchten und Orangendressing ^{I) J)} (Mai-Sept)		11.50 €
Insalata Mista Bunter Vorspeisensalat an Zitrusfruchtdressing ^{I) J)}		9.50 €
Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffel ^{G)} (Sept-April)		8.50 €
Melonen-Cremesuppe mit Prosciutto und Mozzarella-Mousse ^{B) 17) G)} (Mai-Aug)		11.50 €



ZWISCHENGÄNGE

Ravioli mit Spargelfüllung an Sauce Hollandaise ^{A) C) G)} (April-Juni)		11.50 €
Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbei-Butter-Sauce ^{A) C) G)}		10.50 €
Ravioli mit Kürbisfüllung an Safran-Sauce ^{A) C) G)} (Okt-Dez)		11.50 €

Menü

SPEISENVORSCHLÄGE

HAUPTSPEISEN

Kalbshende mit Pilzen Rosmarinröstkartoffeln Saisonales Gemüse	26.50 €
Rinderhende an Rotweinsauce mit Parmesanspänen Rosmarinröstkartoffeln Saisonales Gemüse	28.00 €
Doradenfilet in Kartoffelkruste an Weißweinsauce Rosmarinröstkartoffeln Saisonales Gemüse	25.50 €
Duett von Zanderfilet und Garnelen an Zitrusfruchtsauce Rosmarinröstkartoffeln Saisonales Gemüse	28.00 €



DESSERT

Tiramisù classico ^{A) C) G)}	8.50 €
Panna Cotta mit Beersauce ^{G)}	8.50 €
Crème Brûlée an Zitrusfruchtaromen ^{C) G)}	8.50 €
Dessert Variation FASANERIE (Crème Brûlée, Profiteroles, Panna Cotta) ^{A) C) G)}	13.00 €

BEILAGEN

Alternative zu den Hauptgerichten:

Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Gemischter Salat



GEDECK

Wir berechnen je Gedeck (Brotkorb, Tischwäsche) 3.50 € pro Person.

ALLERGENE

- | | | | | | |
|---|---|---|--------------------------------------|---|-------------------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide - Weizen | F | Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse | K | Sesamsamen |
| B | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | G | Milch und Milcherzeugnisse | L | Schwefeldioxid und Sulfite |
| C | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | H | Schalenfrüchte | M | Lupine |
| D | Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | I | Sellerie und Sellerieerzeugnisse | N | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |
| E | Erdnüsse | J | Senf und Senferzeugnisse | | |

ZUSATZSTOFFE:

- | | | | | | |
|---|---------------------------|----|--------------------|----|--------------------------|
| 1 | mit Farbstoff | 6 | geschwärzt | 12 | koffeinhaltig |
| 2 | mit Konservierungsstoffen | 7 | gewachst | 13 | chininhaltig |
| 3 | mit Antioxidationsmitteln | 8 | mit Phosphat | 14 | taurinhaltig |
| 4 | mit Geschmacksverstärkern | 9 | mit Süßungsmitteln | 17 | Nitritpökelsalz / Nitrat |
| 5 | geschwefelt | 11 | mit Milcheiweiß | 18 | Säuerungsmittel |