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)]	18.50 €
Sommersalat mit Früchten und Orangendressing [I) J)] (Mai-Sept)	13.50 €
Insalata Mista I Bunter Vorspeisensalat an Zitrusfruchtdressing [I) J)]	9.50 €
Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffel [G)] (Sept-April)	9.50 €
Melonen-Cremesuppe mit Prosciutto und Mozzarella-Mousse [8) 17) G)] (Mai-Aug)	13.50 €

ZWISCHENGÄNGE

Ravioli mit Spargelfüllung an Sauce Hollandaise [A) C) G)] (April-Juni)	14.50 €
Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbei-Butter-Sauce [A) C) G)]	13.50 €
Ravioli mit Kürbisfüllung an Safran-Sauce [A) C) G)] (Okt-Dez)	13.50 €

Menü

SPEISENVORSCHLÄGE

HAUPTSPEISEN

Kalbslende mit Pilzen I Rosmarinröstkartoffeln I Saisonales Gemüse	29.50 €
Rinderlende an Rotweinsauce mit Parmesanspänen I Rosmarinröstkartoffeln I Saisonales Gemüse	32.50 €
Doradenfilet unter der Kartoffelkruste an Weißweinsauce I Rosmarinröstkartoffeln I Saisonales Gemüse	29.50 €
Duett von Zanderfilet und Garnelen an Zitrusfruchtsauce I Rosmarinröstkartoffeln I Saisonales Gemüse	32.50 €

DESSERT

Tiramisù classico A) C) G)	9.50 €
Panna Cotta mit Beerensauce G)	9.50 €
Crème Brûlée an Zitrusfruchtaromen C) G)	9.50 €
Dessert Variation FASANERIE (Crème Brûlée, Profiteroles, Panna Cotta) A) C) G)	14.50 €

BEILAGEN

Alternative zu den Hauptgerichten:

Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Gemischter Salat

GEDECK

Wir berechnen je Gedeck (Brotkorb, Tischwäsche) 3.90 € pro Person.

ALLERGENE

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

ZUSATZSTOFFE:

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