

Unsere Menüvorschläge 2020

(ab 15 Personen, gültig vom 1.1.2020 bis 26.11.2020)

Bestellzeit mindestens eine Woche im voraus

Je Gruppe ist nur die Bestellung eines Menüs möglich

Bei unseren Menüs sind bereits hausgebackene Brezen und Landbutter auf den Tischen eingedeckt

„Rösleins-Gaudi-Brettla“

mit Rettich, Radieschen (nach Jahreszeit),
Fränkischer Ziebeleeskäs (Frischkäse mit Zwiebeln und frischen Kräutern)
und scharfen Nürnberger Räucherwürsten
dazu gibt´s hausgebackene Brezen und herzhaftes Krustenbrot
€ 7,90 pro Person

Menü 1

Fränkische Grießnockerlsuppe mit frischer Petersilie

* * *

Braten von Kalb und Schwein gemischt
mit kräftiger Frankenrieslingrahmsoße
dazu zweierlei kleine Klöße
und buntes Saisongemüse

* * *

Fränkische Apfelkühle gebacken
in Zimtzucker gewendet, dazu Vanilleeis, Schlagrahm und frische Minze

€ 20,90 pro Person

Menü 2

Nürnberger Marktfrauensuppe
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Maultasche

* * *

Knusprige fränkische Pfefferhaxe, frisch aus dem Ofen
mit Tucher-Dunkelbiersoße, Krautsalat und Semmelknödel

* * *

Schokoladen-Eierlikör-Creme

€ 22,90 pro Person

Menü 3

*Fränkisches Winzersüppchen
mit Trauben und Buttercroutons*

** * **

*Röslein's Schäuferle, frisch aus dem Ofen, mit knuspriger Kruste,
dazu Sauerkraut und Kartoffelkloß*

** * **

*Röslein's hausmacher Schokoladenkuchen im Weckglas
mit Vanillesoße*

€ 23,90 pro Person

Menü 4

Fränkische Tafelspitzbrühe mit Butterklößchen

** * **

*Ragout vom Steigerwälder Hirschkalb
in Wacholder-Preiselbeersoße mit Baby-Williamsbirne
dazu frische Eierspätzle*

** * **

*Röslein's Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen, Puderzucker und Apfelkompott*

€ 29,90 pro Person

Menü 5

*Samtiges Karotten-Apfelsüppchen
mit Butterkrusteln*

** * **

*Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter
dazu buntes Saisongemüse aus Franken, Kräuterkartoffeln*

** * **

*Fränkischer Apfelstrudel
auf Holundersoße mit frischer Minze*

€ 31,90 pro Person

Menü 6

*Duett vom Bayerischen Käse
Deftiger Obatzder und cremiger Bavaria blue mit Landbrot und Laugenbrötchen*

*Kalbsrahmfleisch mit Waldchampignons
dazu Kartoffelkrapfen und Feldsalat*

Hausgemachte Biercreme mit Birnenkonfitt

€ 33,90 € pro Person

Menü 7

*Erntefrischer Feldsalat mit leichtem Balsam dressing,
dazu geräuchertes Forellenfilet und geröstete Pinienkerne*

*Crèmesuppe vom Bamberger Hörnchen
mit Trüffelsahne*

*Fränkische Wildschweinkeule mit Waldpilzsoße
mit hausgemachtem Brezenknödel und glacierten Kaiserschoten*

Fränkische Rotweincreme mit Mangosoße

€ 48,90 pro Person

*Selbstverständlich bieten wir Ihren Gästen auch
einen vegetarischen Hauptgang an.*

Der besondere Abschluss nach einem Menü:

Röslein's Käsebrett / Käsebuffet

9,50 € pro Person

oder nach Absprache und individueller Zusammenstellung.