



FRÜHLING

Menü I

Spargelsalat mit Erdbeeren und grünem Pfeffer
in Balsamicodressing 6,40 €

* * *

Radieschen-Schaumsüppchen
mit Flusskrebsschwänzen 4,60 €

* * *

In Riesling gedünstetes Filet von der Maischolle
auf jungem Spinat 6,00 €

* * *

Gebratener Kaninchenrücken an Thymianjus,
dazu glasierte Babykarotten und Herzoginkartoffeln 15,50 €

* * *

Himbeer-Variation
mit Parfait, Mousse und Muffin 6,70 €

5-Gang-Menü 37,20 € p. P.

Menü II

Röllchen vom Matjesfilet „Schwedische Art“
auf Apfelscheiben mit Sauerrahm 8,00 €

* * *

Kresseschaumsuppe mit Kräutercroutons 4,30 €

* * *

Tranchen vom Poulardenbrüstchen,
auf in Butter geschwenkten Kaiserschoten, dazu Parmaschinkenchips 8,20 €

* * *

Maibowle mit Waldmeistersorbet 4,60 €

* * *

Lammcarrée mit Kräuterkruste
auf Burgunderjus, dazu junger Spinat, gegrillter Cherrytomaten-Spieß
und Gemüserösti 18,30 €

* * *

Rhabarber-Parfait
mit Erdbeeren in Grand Marnier 8,50 €

6-Gang-Menü 48,20 € p. P.



SOMMER

Menü I

Gebratener Ziegenkäse im Serranoschinkenmantel,
an bunten Blattsalaten in feinem Preiselbeerdressing 6,70 €

* * *

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen 4,20 €

* * *

Hokifilet vom Grill
an Spinat-Risotto 6,00 €

* * *

Limettensorbet 4,10 €

* * *

Kalbssteak mit gebratenen Pfifferlingen, auf Burgunderjus
an glasierten Zuckerschoten und "Aschaffener Wickelklößchen" 18,30 €

* * *

Vanille-Shake mit frischen Waldbeeren,
dazu Krokantwaffeln 6,50 €

6-Gang-Menü 42,60 € p. P.

Menü II

Ragout von Pfifferlingen im Königspastetchen 6,40 €

* * *

Blumenkohlschaumsüppchen
mit Brokkoliröschen 4,30 €

* * *

Gegrilltes Doradenfilet mit Gartenkräutern mariniert
auf mediterranem Grillgemüse 7,20 €

* * *

Zweierlei vom Stubenkücken,
gefülltes Keulchen und Tranchen von der Brust,
an Wildkräuterschaum, dazu Sommergemüse und Polenta 17,30 €

* * *

Waldmeisterparfait
mit Weißbiersabayone und frischen Beeren 6,70 €

5-Gang-Menü 39,80 € p. P.



HERBST

Menü I

Feldsalat im Granatapfel-Dressing
mit gebratenen Steinpilzen und Croutons 7,50 €

* * *

Kürbis-Karottensüppchen mit Chilisahnehaube 3,90 €

* * *

Gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Wirsing mit krossen Bacon-Chips 7,40 €

* * *

Wildschweinkotelette 19,10 €
an Badberg-Trauben-Sauce, mit Schwarzwurzelgemüse
und Herzoginkartoffeln

* * *

Topfenstrudel mit Pflaumenkompott 7,00 €
mit Zimtsabayone

6-Gang-Menü 41,60 € p. P.

Menü II

Spessarter Wildschinken 7,40 €
mit pikantem Badbergapfelsalat, dazu geröstetes Graubrot

* * *

Steinpilzrahmsüppchen 5,00 €

* * *

Gedünstetes Saiblingsfilet auf Mangold 6,10 €

* * *

Hirschrückensteak an Portweinjus, 20,00 €
mit Kürbisstroh, Birnen-Quitten-Chutney und Mandelkroketten

* * *

Calvados-Tiramisu 6,00 €

5-Gang-Menü 42,30 € p. P.



WINTER

Menü I

Tranchen vom geräucherten Heilbutt
an Feldsalat im Kartoffeldressing 7,40 €

* * *

Maronensüppchen
mit gerösteten Kürbiswürfeln 4,70 €

* * *

Duett von Rind- und Kalbsmedaillons
auf Waldpilzragout,
mit Cognacjus und Macairekartoffeln 18,90 €

* * *

Orangengratin 6,10 €

* * *

Beschwipste Williamsbirne, gefüllt mit angemachtem Gorgonzola 6,20 €

5-Gang-Menü 41,20 € p. P.

Menü II

Saiblingsterrine mit Meerrettichschmand
und kleinem Salatbukett 8,20 €

* * *

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Karottenstroh 4,70 €

* * *

Apfel-Zimt-Sorbet 4,10 €

* * *

Rehfilet im Wirsingmantel,
dazu Wacholderrahm, Preiselbeerbirne und Kartoffelstrudel 20,00 €

* * *

Badbergzwetschgenknödel mit Walnusseis
und Eierlikörschaum 6,80 €

5-Gang-Menü 41,60 € p. P.



MEDITERRANES MENÜ

Vorspeisenteller 8,50 €
mit Schinken, Salami, Sardellen, Oliven,
mit Frischkäse gefüllten Peperoni und Ciabatta

* * *

Minestrone mit geriebenem Käse 4,70 €

* * *

Rotzunge vom Grill auf Ratatouille 6,70 €

* * *

Campari-Orangen-Sorbet 4,50 €

* * *

Saltimbocca 17,40 €
an tomatisierten Okraschoten, mit Weißweinsauce und Gnocchi

* * *

Panna-Cotta Cappuccino 6,10 €
auf Fruchtsoßenspiegel

6-Gang-Menü 44,50 €p. P.

EXOTISCHES MENÜ

Carpaccio von der Roten Beete 5,70 €
mit Limonen-Ingwer-Marinade, dazu Hokaidokürbisstroh

* * *

Mangoldcremesuppe 4,40 €
mit geröstetem Erdnuss-Crunch

* * *

Riesengarnelen 8,20 €
auf mit Thaicurry gegrillter Wassermelone

* * *

Nektarinensorbet mit Chili 4,00 €

* * *

Barbarie Entenbrust, rosa gebraten, 17,30 €
auf Mango-Chutney, dazu Sesam Schupfnudeln

* * *

Litchi-Prosecco-Creme auf Passionsfruchtsauce 7,60 €

6-Gang-Menü 43,90 €p. P.



FESTMENÜ

Carpaccio von Edelfischen, pikant mariniert, mit Wasabi-Chips	9,20 €
* * *	
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	7,70 €
* * *	
Gebratene Wachtel auf Champagnerkraut mit Weintrauben	7,50 €
* * *	
Passionsfruchtsorbet	4,80 €
* * *	
Rinderfilet Wellington mit Champignon-Kräuter-Mantel im Blätterteig gebacken, an Sauce Bernaise, mit Gemüsebukett	19,60 €
* * *	
Duett von weißem und braunem Schokoladenmousse an Pfefferminz-Himbeermark	6,40 €
* * *	
Stilton mit reifem Portwein	6,50 €
7-Gang-Menü 56,20 € p. P.	

VEGETARISCHES MENÜ

Rösches Baguette mit Grillgemüse und Schafskäse, an Salatstrauß in Tomatenvase mit Basilikumvinaigrette	6,20 €
* * *	
Rote Linsensuppe mit Karotten-Stroh	4,90 €
* * *	
Panierte Austernpilze auf Safransauce	8,40 €
* * *	
In Sojasauce mariniertes Tofusteak, an pikanter Kokosmilch-Curry-Sauce, dazu in Sesamöl geschwenktes buntes Wokgemüse	14,20 €
* * *	
Exotische Früchte mit Pfefferminz-Limetten-Sorbet	8,40 €
5-Gang-Menü 39,90 € p. P.	



KLASSIK MENÜ

Knackige Blattsalate 5,20 €
mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
mit verschiedenen Kernen und Kräutercroutons

* * *

Festtagssuppe 4,90 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Kräuterflädle
und Gemüsejulienne

* * *

Cassis-Sorbet 3,10 €

* * *

Braten vom Rind, Schwein und Kalb 15,70 €
mit Burgunder Jus und Sauce Bernaise,
dazu Gemüsebukett, Kartoffelklöße und Spätzle

* * *

Schokoladenmousse 4,90 €
mit Fruchtsauce

5-Gang-Menü 32,20 € p. P.



FRÜHLINGSBUFFET

Frischkäseterrine mit Wachtelei auf Kressebett

Tomaten mit Mozzarella, dazu Basilikumpesto

Avokado-Kirschtomaten-Cocktail mit Shrimps

Gefüllte Hähnchenbrust, kalt serviert, auf Roquefort-Mais-Salat

Frühlingsfrischer Salatkorb
mit 3 verschiedenen Salatdressings, sowie Auswahl an Kernen und Keimlingen

Angemachte Rohkostsalate

Brotauswahl und Butter

* * *

Bärlauchcremesuppe mit Bauernbrotroutons

* * *

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Dreierlei vom Kalb
(Schnitzel, Medaillons und Braten)

Geschmorte Lammkeule, mit Prinzess-Bohnen

Gegrillte Maischolle „Finkenwerder Art“

Beilagen:

in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln,
Polenta, Kartoffelsalat mit Gartenkräutern, Bandnudeln

* * *

Frische Erdbeeren mit Limoncello

Vanillemousse

Himbeer-Panna-Cotta

44,60 € p. P.
(ab 30 Personen)



SOMMERBUFFET

Carpaccio von Edelfischen mit pikanter Marinade,
dazu frischer Ruccola in Meerrettich-Vinaigrette und Pinienkernen

Bunte Melonen mit dreierlei Schinken

Brokkoli-Pfifferling-Salat mit einem Schuss Sherry

Käseröllchen mit grünem Spargel
auf mediterranem Gemüsesalat

Bunter Sommersalat mit 3 verschiedenen Salatdressings,
Croutons, Auswahl an Kernen und angemachten Rohkostsalaten

Brotauswahl und Butter

* * *

Gurkenkaltschale
mit Nordseekrabben und Würfeln vom Staudensellerie

* * *

Paella
- am Buffet frisch zubereitet -
mit Meeresfisch, Muscheln, Garnelen und Kalbfleisch

Putenbrustfilet „Milanese“
auf Tomaten-Spaghetti, dazu Thymianjus

Rindermedaillons mit Kräuterkruste,
an leichter Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten

* * *

Mini-Brownies mit frischen Blaubeeren
verschiedene Eis-Sorten mit geschlagener Sahne

Früchte-Spiegel

37,70 €p. P.
(ab 30 Personen)



HERBSTBUFFET

Königinnenpastetchen mit Leberpatee gefüllt,
dekoriert mit Früchten

Rosa gebratener Hirschrücken, kalt serviert,
mit Kürbis-Sauerkirsch-Konfit

Geräuchertes aus Fluss und Meer mit Apfel-Meerrettich-Creme

Waldpilzsalat mit Speck und Zwiebeln auf Feldsalat

Bunter Blattsalatkorb und Rohkost, mit 3 Dressings

Brotauswahl und Butter

* * *

Kürbis-Chili-Suppe mit Kürbiskern-Nocken

* * *

Gratin vom Main-Zander und Wurzelgemüse
mit Safran-Sauerrahm überbacken

Entenkeule in Orangenjus geschmort

Wildgulasch mit Preiselbeerbirne

Beilagen:

Schupfnudeln, Spätzle und Apfelrotkohl

* * *

„Betrunkene Kapuziner,“
eingelegt in Gewürzwein

Marillenmousse mit Granatapfelsauce

Parfait von der Williamsbirne
auf Holundersauce

46,10 € p. P.
(ab 30 Personen)



WINTERBUFFET

Im Ganzen pochiertes Lachs mit Meerrettichschmand

Salat von roten Linsen und Koriander

Birnen-Cranberry-Salat mit geräuchertem Spessartwildschinken

Spieße von getrockneten Datteln und Feigen
im Speckmantel, auf Zwergorangengelee

Winterlicher Salatkorb
mit 3 verschiedenen Dressings, Kräutercroutons und Auswahl an Kernen

Brotauswahl und Butter

* * *

Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

* * *

Gänsebraten
mit Bratenjus, hausgemachtem Apfelrotkohl,
glasierten Maronen und Kartoffelklößen

Stroganoff „Jäger Art“,
Streifen vom Spessartwild in Senf-Dill-Rahm,
dazu Waldpilze, Rote Beete und Haselnusspätzle

King-Clip Filet auf geschwenkten Rosenkohlblättern,
mit Hummerbutter-Kaviarsauce, dazu Wildreis

* * *

Bratäpfelchen
mit Marzipan und Nougat gefüllt, dazu Zimtschaum

Badberg-Pflaumen-Mousse

Omelette Surprise

53,40 € p. P.
(ab 30 Personen)



VEGETARISCHES BUFFET

Endiviensalat mit Orangendressing,
dazu Orangenfilets und verschiedene Kerne

Eingelegte Antipasti-Spieße
auf Ruccolabett mit Balsamicodressing

Blumenkohl-Brokkolisalat in pikanter Marinade

Frischkäsemousse mit Paprika-Pesto und Crostinis

Brotauswahl und Butter

* * *

Minestrone mit geriebenem Käse

* * *

Spinat-Tomaten-Lasagne

Pilzrisotto mit Parmesan überbacken

Zuchinischiffchen,
mit Wurzelgemüse und Reis gefüllt, dazu Wildkräutersauce

Kartoffel-Gemüse-Strudel

* * *

Flambiertes Ananas-Bananen-Ragout aus dem Wok,
mit Honig karamellisiert, dazu Kokoseis

Exotischer Fruchtspiegel

Himbeer-Joghurt-Mousse

32,30 €p. P.
(ab 30 Personen)



SPESSARTBUFFET

Spessarter Schinkenspezialitäten an Apfel-Meerrettich-Salat

Variation von geräucherten Fischen
aus dem Kahlgrund

Spessart Waldpilzterrine
mit Petersilienschmand

Brotauswahl und Butter

* * *

Kartoffelsuppe
mit geschwenktem Lauch und geröstetem Speck

* * *

Schäufele im Rauchbier geschmort,
dazu gedämpftes Weißkraut und Semmelknödel

Feuriges Räuberhähnchen auf buntem Paprika-Gemüse,
mit Bäckerinkartoffeln

Gegrillter Mainzander auf buntem Weintrauben-Bett
dazu Rieslingsauce und Ebly

* * *

Apfelweincreme und Früchte der Saison

Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce

Fränkischer Winzer-Käse

34,90 €p. P.
(ab 30 Personen)



GRILLBUFFET

Angemachte Salate
Schwedensalat, Gurkensalat, Blumenkohlsalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Bunter Korb mit Blattsalaten, dazu dreierlei Dressings

Kartoffelsalat

Brotauswahl und Butter

* * *

vom Grill

Dorade mit Gartenkräutern und Knoblauch gefüllt, im Ganzen gegrillt

Garnelen in würziger Hausmarinade eingelegt

Lachsmedaillons im Kräuteröl

Räuberspieße

Bratwürste

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute

verschieden marinierte Gemüsespieße

dazu

Ofenkartoffeln, Grilltomaten, Maiskolben,
Kräuterbutter, Tzaziki, hausgemachte Barbecuesauce

* * *

Himbeersorbet im Sektbad

Dunkles Schokoladenmousse

Früchte-Spiegel

45,00 €p. P.
(ab 30 Personen)



BAUERNBUFFET

Salatkorb mit Kopfsalat und Ruccola,
dazu
Sprossen, Kerne, Rohkost, Senfkräutervinaigrette,
und grünes Joghurdressing

Gefüllte Eier und Medaillons vom Putenbrustfilet mit Kalbsleberpastete
auf Gemüsesalat

Rosa gebratene Roastbeefscheiben auf pikantem Käsesalat

Brotauswahl und Butter

* * *

Fränkische Mostsuppe
mit Zimtcroustons

* * *

Panierte Karpfenhufeisen
mit Hausfrauensauce und Kartoffelsalat

Hausgemachter Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Spanferkelkeule im Brotteigmantel gebraten,
dazu Starkbiersauce und blanchiertes Marktgemüse

* * *

Früchte-Rumtopf

Vanillecreme

Obatzter mit Rettichsalat, Bauernbrot und Butter

40,10 €p. P.
(ab 30 Personen)



FRÄNKISCHES BUFFET

Kopfsalat in Brombeer-Rotwein-Dressing,
am Buffet angemacht, mit geriebenen Möhren und Sonnenblumenkernen

Rosa gebratener Hirschrücken auf Apfel-Birnen-Salat

Geräucherte Filets von Saibling und Forelle
mit Dill-Schmand in der Gurkentasche serviert

Geräucherter Schinken mit spritzigem Weintrauben-Melonen-Salat

Brotauswahl und Butter

* * *

Kraftbrühe vom Spessart-Wildschwein
mit Fleischeinlage und Waldpilzen

* * *

Ofenfrische gepökelte Schweinekeule, am Buffet tranchiert,
mit Starkbier-Kümmel-Sauce

Gebratener Mainzander auf Rieslingmangold,
dazu traditionelle Meerrettichsauce

Paniertes Sellerieschnitzel, dazu Champignonsauce

Beilagen:

Blanchiertes Blütengemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesko),
in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln, Semmelknödel und Schupfnudeln

* * *

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Bayerische Creme mit Himbeermark

Käsebrett mit Brot und Butter

41,90 € p. P.
(ab 30 Personen)



TAPAS / KALTES BUFFET

Tomatensalat mit lila Zwiebeln in würziger Marinade

In Olivenöl eingelegtes mediterranes Gemüse

Mailänder Salami, Coppa, Parma- und San Daniele Schinken, edel dekoriert

Mit Knoblauch marinierte Garnelen

Gurkensalat und Auberginensalat

Gebackener Schafskäse mit Kräutern und verschiedenen Oliven

Mozzarellakugeln und Cherrytomaten in hausgemachtem Basilikumpesto

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind auf Ruccolasalat mit kalter Tomatensauce

Auswahl von geräucherten Meeresfischen mit Ananas-Sahnerrettich

Verschiedene Körnerbrote, Ciabatta, Olivenciabatta
hausgemachtes Pizzabrot mit Knoblauchöl und Käse

Tzaziki, Kräuterquark, Aioli und Parmesanwürfel

* * *

Orangen-Panna-Cotta mit Schoko-Minze-Blättchen

Aprikosen-Tiramisu

Obstspieße mit Schokoladensauce

41,10 €p. P.
(ab 30 Personen)