



Menü á la Goethe

Herzhafter Spinatpudding

an einer Tunke von frischen Kräutern

*

Blonde Kalbsbrühe

mit Nudeln und feinen Erbsen
als Einlage und Lauchstädter Brunnenkresse

*

„Goethes Geheimratsecken“

verschiedenartige Filetecken vom Wild, vom Schwein
und vom Welschen Hahn auf Madeirasauce, überzogen mit einer
Schinken-Pilz-Duxelles, an einem Ensemble von buntem
Gartengemüse und Herzoginkartoffeln

*

Goethe-Eisteller

zartschmelzende Vanilleeiscreme in Harmonie mit Ananas, einem
Tupfer von frischem Rahm und süßem Fleuron

Menüfolgen á la Schiller

Fächer von zarten Tranchen der gebratener Entenbrust

an einer fruchtigen Orangentunke und tourniertem Butters toast
dekoriert mit frischen Blattsalaten

*

Pfifferlingsessenz

mit pochierten Eibällchen und
Streifen vom Backrauchschorlen

*

Schillers „Räuberbraten“

zart gepökeltel Lende vom Schwein, umhüllt von
einer Schinken-Pilz Duxelles und **Hirschkalbsfleisch**,
auf Madeirasauce, dazu ein gebuttertes Bündel von Erdrübchen,
Broccoli unter sc.hollandaise und Nusskartoffeln

*

Moccaeisteller „Mephisto“

Schokoladeneis auf einer teuflisch gut schmeckenden Sauce,
garniert mit dunklen Bohnen der Hölle

Menü á la Mozart

Kleine bunte Salatvariation

mit »...Weißbrodbrösel« und Sonnenblumenkernen

*

Flädlesüppchen

mit Lebernockerln und Wurzelgemüse

*

Mozartzopf

**Gebratener Zopf von der Brust des
Welschen Hahnes und der Schweinelende**
auf Steinpilzsauce, verfeinert mit buntem Pfeffer,
an gebutterten Erdrübchen und Röschen
vom grünen Spargelkohl, überzogen
mit einer vortrefflichen Kräutertunke,
dazu gereicht werden gebackene Spritzkartoffeln

*

Kaiserschmarrn

mit einer bunten Obstkomposition und „...Kanarimilch“ (Vanillesoße),
mit einem Tupper geschlagenem Oberst

Menüpreise von 29,00 € bis 36,00 €