



# Menü- und Büffetempfehlungen

## Wissenswertes

Um Ihre Veranstaltung noch individueller gestalten zu können, haben wir Ihnen die einzelnen Gänge separat aufgelistet. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenzustellen. Außerdem legen wir Wert auf frische Zutaten, sodass die verschiedenen Komponenten der Menüs auf die Jahreszeiten abgestimmt sind.

Wir betreuen Sie persönlich von der ersten Planung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung. Gerne laden wir Sie zu einem individuellen Vorgespräch ein, um genau auf Ihre Wünsche eingehen zu können.

Bei Festlichkeiten dürfen Sie Ihren Kuchen gerne selbst mitbringen. Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 1,80 pro Person.

Sie möchten mit Ihren Gästen bis in die frühen Morgenstunden feiern? Kein Problem! Ab 1 Uhr nachts berechnen wir einen Zuschlag von € 30 pro Stunde.

Alle Preise beinhalten bereits Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer. Damit wir Ihnen einen optimalen Service garantieren können, bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu beschränken oder beim Hauptgang zwei zur Wahl auszusuchen (z. B. Fisch/Fleisch). Außerdem benötigen wir die genaue Teilnehmeranzahl drei Tage vor Ihrer Veranstaltung. Bei der Rechnungserstellung gehen wir von dieser zuletzt genannten Personenzahl aus, da wir die Ware frisch und speziell für Sie einkaufen und zubereiten.

Das Team des Ringhotel Loew's Merkur freut sich auf Ihren Besuch. Wir sichern Ihnen heute schon unseren besonders aufmerksamen und freundlichen Service zu. Nutzen und genießen Sie die Vorteile eines familiengeführten Privathotels mit langjähriger Erfahrung.

# Menüvorschläge

*Veronika, der Lenz ist da!*

## Frühling (Mai - Juni)

### Vorspeisen

Kleiner fränkischer Spargelsalat mit geräuchertem Bauernschinken, ofenfrisches Stangenweißbrot  
€ 9,80

In Knoblauchbutter gebratene Garnelenschwänze auf mariniertem Seegras-Salat mit Sesamkörnern  
ofenfrisches Stangenweißbrot  
€ 12,80

Bunter Frühlingsalat an Joghurtdressing, gebratene Kalbsleberstreifen mit feiner Portweinnote  
ofenfrisches Stangenweißbrot  
€ 13,60

### Suppen

Spargelcrèmesuppe mit würzigem Bärlauchpesto  
€ 5,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerln  
€ 5,60

Bärlauchcrèmesuppe mit frittierten Radieschenstreifen  
€ 5,80

### Hauptgänge

Mit Rucola und Feta gefüllte Hähnchenbrust, Tomaten-Basilikumsauce, Tagliatelle,  
bunte Salatschüssel  
€ 18,40

Schweinemedallions vom Grill mit fränkischem Stangenspargel  
Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln  
€ 25,80

Mariniertes Lachsfilet vom Grill an sahniger Sherrysauce  
glacierte Frühlingsmöhrrchen, Butterreis mit gerösteten Pinienkernen  
€ 25,80

### Dessert

Mit Cointreau marinierte Erdbeeren, Vanilleeiscrème und Sahne  
€ 7,80

Hausgemachtes Panna Cotta und frische Früchte an Himbeersauce  
€ 8,60

Kirschkompott an weißem Mousse au Chocolat  
€ 9,80





## *On the Sunny Side of the Street*

### Sommer (Juli - September)

#### Vorspeisen

In Grand-Marnier eingelegte Melonenkugeln mit fränkischem Landschinken  
ofenfrisches Stangenweißbrot  
€ 10,80

Italianischer Vorspeisenteller  
Eingelegte Zucchini, Paprika, Oliven und Tomaten-Mozzarella-Spießchen  
ofenfrisches Ciabatta und Butter  
€ 12,90

Kleiner Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen  
ofenfrisches Stangenweißbrot  
€ 11,80

#### Suppen

Klare Tomatensuppe mit Käsewindbeutelchen und Gemüsestreifen  
€ 5,20

Rahmsüppchen von Gartenkräutern mit gerösteten Pinienkernen  
€ 5,20

Fränkische Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen  
€ 5,80

#### Hauptgänge

Medaillons vom Kalbs- und Schweinefilet mit frischen Speckpfifferlingen in Sahnesauce  
hausgemachte Eierspätzle, bunte Salatschüssel  
€ 24,80

Tournedos vom argentinischen Rinderfilet an würziger Pfeffersauce  
Grilltomate, hausgemachtes Kartoffelgratin, bunte Salatschüssel  
€ 29,80

Gebratene Tranchen vom Zanderfilet an Trüffelsauce  
Zuckerschoten und Paprikastreifen, Risotto „Mailänder Art“  
€ 25,50

#### Dessert

Erdbeer-Mascarpone-Cheesecake mit Haferkeks  
€ 8,80

Himmlicher Windbeutel mit Himbeersahnemousse gefüllt  
€ 8,60

Eisbecher „Merkur“ mit Früchten, Sahne und Eierlikör  
€ 7,20



## Autumn Leaves

### Herbst (Oktober - Dezember)

#### Vorspeisen

Im Speckmantel gegrillter Ziegenkäse mit glacierten Feigen und Walnüssen, Fladenbrot  
€ 11,60

Kleiner Feldsalat aus dem Nürnberger Land an Balsamicodressing mit Kürbiskernöl  
geröstete Speckwürfelchen, knusprige Weißbrotcroûtons  
€ 8,20

Variation von geräucherten Fischepezialitäten - Forelle, Makrele und Lachs -  
Preiselbeermeerrettich, Dill-Senfsauce  
ofenfrisches Stangenweißbrot, Butter  
€ 12,90

#### Suppen

Rahmsüppchen vom fränkischen Kürbis mit Sonnenblumenkernen und Sahnehäubchen  
€ 5,80

Maronencrèmesuppe mit einer Dattel im Speckmantel  
€ 6,80

Wildkraftbrühe mit Leberklößchen  
€ 7,20

#### Hauptgänge

Ofenfrische Gänsebrust – nach alter Tradition –  
hausgemachtes Blaukraut, gedämpfte Apfelspalten, fränkischer roher Kloß  
€ 24,50

Medaillons vom Hirschrücken zart rosa gebraten  
auf sahnigem Wirsinggemüse, frische Pfifferlinge, hausgemachte Schupfnudeln  
€ 26,80

In Butter gebratenes Aischgründer Karpfenfilet  
auf fränkischem Kartoffel-Gurkensalat, bunte Salatschüssel  
€ 16,50

#### Dessert

Hausgemachte Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis  
€ 8,80

Nürnberger Lebkuchenparfait mit eingelegten Rumfrüchten  
€ 9,70

Dessertvariation „Loew's Hotel Merkur“  
– eine süße Überraschung –  
€ 11,50





## Winter Wonderland

### Winter (Januar - April)

#### Vorspeisen

Hausgemachte Kürbis-Quiche mit geriebenem Bergkäse  
würziges Schalotten-Chutney

€ 8,50

Mit Frischkäse und Steinpilzen gefüllte Teigtaschen an würziger Kräuter-Sahnesauce

€ 11,60

Mousse von der geräucherten Bachforelle an bunten Blattsalaten  
ofenfrisches Stangenweißbrot, Butter

€ 13,80

#### Suppen

Steinpilzbrühe mit feinen Gemüsestreifen

€ 5,80

Fränkische Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck und Majoran

€ 5,80

Selleriecrèmesuppe mit Schinkenstreifen

€ 5,60

#### Hauptgänge

Fränkisches Lammschäufele im Ofen geschmort an Thymiansauce  
feines Bohnengemüse, kleine rohe Klöße

€ 22,50

Rehbraten mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce  
Preiselbeeren, Broccoliröschen, hausgemachte Serviettenknödel

€ 24,80

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf fränkischem Röstgemüse  
sahnige Estragonsauce, Kartoffelplätzchen

€ 26,20

#### Dessert

Kokosnusscrème brûlée

€ 7,80

Feine Butterwaffeln nach Omas Rezept mit heißen Schattenmorellen und Sahne

€ 8,60

Walnusseiscreme mit warmen beschwipsten Zwetschgen und Schlagsahne

€ 8,20