



Landgasthof Frank

**Unsere Menü-Kreationen für
Herbst und Winter 2019/2020**





Landgasthof Frank



Lieber Gast...

Wir freuen uns, dass Sie ihr Fest bei uns im Landgasthof Frank feiern möchten.

Hier nun die aktuellen und marktfrischen Vorschläge für ihr Fest-Menü.

Natürlich können Sie die einzelnen Gänge der Vorschläge zu einer neuen, eigenen Kreation zusammenstellen.

Wir raten Ihnen hierbei jedoch, sich letztlich für ein einziges Menü für alle Ihre Gäste zu entscheiden.

Selbstverständlich bekommen Vegetarier und Allergiker auf sie abgestimmte Speisen.

Sie wünschen des weiteren einen passenden Wein zu Ihrem Menü?

Gerne beraten wir Sie auch hierzu. In Abstimmung mit unseren Weinlieferanten lassen sich auch spezielle Wünsche erfüllen.

Und nun viel Spaß beim Schmökern!

Inhalt

Seite 5	Das Feine vom Schwein
Seite 6	Das Traditionelle vom Rind
Seite 7	Das feine vom Rind
Seite 8	Das Zarte vom Kalb
Seite 9	Das „Hotel-Frank-Rex“ Menü
Seite 10	Das bewährte aus dem Meer
Seite 11	Das leichte vom Geflügel
Seite 12	Die Ente ...
Seite 13	Fleischlos, Gesund, Vegetarisch

Das Feine vom Schwein

Leberknödelsuppe an Gemüsebrühe mit frischen Kräutern

Mix von frischen Rohkost- und Blattsalaten
an unserem Hausdressing

Zartes Schweinefilet am Stück
im Speckmantel gebraten,
an feiner Rotwein-Rosmarinjus
dazu servieren wir Spätzle, Sautierten
Pilzen, Herzoginkartoffeln und
Gemüsebouquet

Feines hausgemachtes Aprikosenparfait
mit Himbeersauce,
frischen Früchten und Sahne

2

Menüpreis pro Person: 34,20 €

Das Traditionelle vom Rind

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

Feldsalat an feiner Himbeer dressing und Speck

Leckere Rinderroulade gefüllt mit Paprika,
Gurke, Zwiebeln, Speck und Senf
mit Apfelrotkohl und Erbsen-Kartoffelpüree

Bratapfel an Vanillesauce

2

Menüpreis pro Person: 32,50 €

Das Feine vom Rind

Steinpilz-Creme-Suppe

Blattsalate an einer Honig-Senf Dressing
mit gebeiztem Lachs

Zartes Rinderfilet an feiner Portweinjus
mit Serviettenknödel und Grilltomate

Allerlei Desserts
Cremes
Panna Cotta
Diverse frische Früchte
Sahne

...

2

Menüpreis pro Person: 37,00 €

Das Zarte vom Kalb

Rinderkraftbrühe mit Nudel und frischen Kräutern

Apfel-Weißkrautsalat an Rucola
in Öl-Essig-Dressing

Zartes Kalbsrückensteak an Steinpilze-Rahm
mit Semmelknödel und Wirsing Gemüse

2-erlei Schokoladen-Mousse
aus Weißer & Dunkler Schokolade
an warmen Karamellisiertem Obst

2

Menüpreis pro Person: 36,50 €



Das „Hotel-Frank-Rex“ Menü

Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube

Wildkräuter -Salat
an Hausgemachter Himbeer-Dressing

Kombination aus:
Roastbeef mit Rosmarinjus
Schweinefilet mit Pilzrahm
Hähnchenbrustfilet mit Kräuterrahm
hierzu servieren wir Hausgemachte Spätzle
Vichy-Karotten
und Rahmwirsing

Hausgemachter Apfelstrudel
an Bratapfel-Mousse

2

Menüpreis pro Person: 45,90 €

Das bewährte aus dem Meer

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse

Mix von frischen Rohkost- und Blattsalaten
an French-Dressing (Hausdressing)

Pochiertes Lachsfilet auf Julienne-Gemüse
mit Butternudeln und leckerer Rahmsauce

Hausgemachtes Crème Brûlée
mit frischen Früchten garniert

2

Menüpreis pro Person: 33,80 €

Das Leichte vom Geflügel

Champignonrahmsuppe unter Sahnehaube

Bunter Salatteller
an Balsamico / Kräutervinaigrette

Hähnchenbrust an Edler Cognac-Rahmsauce
dazu servieren wir Schupfnudeln und Saisonales
Rahm-Gemüse

Panna Cotta mit frischen Früchten

2

Menüpreis pro Person: 30,80 €

Die Ente ...

Blumenkohl-Creme-Suppe

Gemischter Salat

an leichtes mediterranes Knoblauch-Dressing

Barberieentenbrust Rosa gebraten
an Orangen-Cassis-Sauce
an Dauphine-Kartoffel
und Saisonales Gemüse

Schwarzwälder Kirschtörtchen im
Weckglas gebacken

2

Menüpreis pro Person: 34,80 €

Fleischlos, Gesund, Vegetarisch

Rote Linsen Suppe

Gemischter Salat

mit panierten Champignons an Balsamico-Dressing

Wahlweise aus:

1. Spinatnudeln mit gegrilltem Gemüse
2. Gefüllte Auberginen mit getrockneten Tomaten
3. Ziegenkäsetaler in Filoteig gebacken

Hausgemachtes Aprikosenparfait
mit Maracujasauce
und frischen Früchten sowie Sahne

Menüpreis pro Person: 28,50 €

Liste der Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A)

Krebstiere (B)

Eier (C)

Fisch (D)

Erdnüsse (E)

Soja (F)

Milch und Lactose (G)

Schalenfrüchte (Baumnüsse) (H)

Sellerie (L)

Senf (M)

Sesamsamer (N)

Lupine (P)

Weichtiere (R)

Schwefeldioxid und Sulfide (O)

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) mit Phosphat

6) geschwärzt

7) geschwefelt

8) mit Süßungsmitteln

9) coffeinhaltig

10) chininhaltig

11) gewachst



Landgasthof Frank



Landgasthof Frank

Landgasthof Frank
Bahnhofstr. 3 · 78183 Hüfingen
Tel: 0771 / 61281 · www.landgasthof-frank.de