

Gasthof „Zum Stern“-Menü-Klassiker 2018

Menü I

Fränkische Grünkernsuppe
 mit Röstbrotwürfele

*
 Bunter Salatteller

Gegrillter Schweinebraten mit Bratensoße
 Schweinelendchen mit Champignonrahm
 Putenbrustmedaillons in Sherryrahmsoße
 Apfel-Rotkraut

Hausgemachte Semmelknödel, Krokette
 und Spätzle

*
 Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
 und Sahne

Menüpreis pro Person € 25.90
 Mit frischer Gemüseauswahl € 28.80

Menü III

Rüdenauer Festtagssuppe
 mit Mark- und Leberklößchen

*
 Bunter Salatteller

Putenbrustmedaillons mit Sherryrahmsoße
 Schweinelendchen mit Champignonrahm
 Hirschbraten in Wacholderrahmsoße
 mit Preiselbeerbirne
 Apfel-Rotkraut

Hausgemachte Kartoffelklöße, Krokette
 und Spätzle

*
 Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

Menüpreis pro Person € 29.90
 Mit frischer Gemüseauswahl € 32.80

Menü V

Kräuterrahmsüppchen
 mit Croutons

*
 Bunter Salatteller

Tranchierte Kalbshaxe in Thymiansoße
 Schweinelendchen mit Champignonrahm
 Putenbrustmedaillons in Curry-Früchte-Soße
 Apfel-Rotkraut

Hausgemachte Semmelknödel, Krokette
 und Basmati-Reis

*
 Dessertvariation „Gasthof Zum Stern“

Menüpreis pro Person € 32.90
 Mit frischer Gemüseauswahl € 35.80

Menü II

Odenwälder Kartoffelrahmsuppe
 mit Butterkrüstchen

*
 Bunter Salatteller

Gegrillter Schweinebraten mit Bratensoße
 Kalbsbraten mit Rahmsoße
 Hirschbraten mit Preiselbeerbirne
 Apfel-Rotkraut

Hausgemachte Kartoffelklöße, Krokette
 und Spätzle

*
 Gemischte Eisplatte
 und Obstsalat mit frischen Früchten

Menüpreis pro Person € 28.90
 Mit frischer Gemüseauswahl € 31.80

Menü IV

Fränkische Mostsuppe
 mit Croutons

*
 Bunter Salatteller

Schweinelendchen mit Champignonrahm
 Hirschbraten in Wacholderrahmsoße
 mit Preiselbeerbirne
 Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße
 Apfel-Rotkraut

Hausgemachte Kartoffelklöße, Krokette
 und Spätzle

*
 Mousse Chocolat & Vanille mit Beerengrütze

Menüpreis pro Person € 30.90
 Mit frischer Gemüseauswahl € 33.80

Menü VI

Hausgebeiztes Lachsfilet auf Kresse-Schmand
 mit kleiner Salatvariation und Reibeküchle

*
 Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen

*
 Gebratene Perlhuhnbrust an Burgunderglace
 auf jungem Rahmwirsing mit Kartoffelstrudel
 -als Tellergericht serviert,
 auf Wunsch mit Nachservice extra-

*
 Exotische Fruchtgrütze mit Buttermilch-
 Joghurt-Eis und Mousse au Chocolat

Menüpreis pro Person € 38.90