

Buffet- und Menüvorschläge 2016

Das Restaurant

Der Löwenhof

An den Kirchen 14
97348 Rödelsee

www.der-loewenhof-roedelsee.de

der.loewenhof@roedelsee.de

Montag Ruhetag

Telefon 09323-876842

Telefax 09323-876843

Durchgehend warme Küche von
12.00 – 22.00 Uhr
Nachmittags Kaffee & Kuchen
Sonntags Frühschoppen ab 10.00 Uhr
Großer geräumiger Biergarten
Behindertengerechte Einrichtung
Veranstaltungsräume von 25 – 120 Pers.

Menü Vorschläge für Ihre Feier im Löwenhof

Kalte Vorspeisen

Salat von der Maispouardenbrust mit Avocado und Paprika
12,30 €

Gekochtes, mariniertes Rindfleisch mit Gemüse Vinaigrette
9,90 €

Rapunzelsalat in Walnußdressing mit gebratener Geflügelleber
9,90 €

Gemüse Antipasti auf Löwenhof Art mit frischem Stangenweißbrot
9,90 €

Carpaccio von Zucchini auf Avocadocreme mit geräuchertem Welsfilet
11,90 €

Sülze vom Kalbstafelspitz mit grüner Sauce
8,90 €

Marinierte Hähnchenbrust auf Tomaten - Gurkensalat
8,60 €

gebratene Riesengarnelen an knackigen Blattsalaten mit frischer Mango
16,50 €

Lachsröllchen mit knackigem Rucola ,Kräuteraïoli und Kartoffelpuffer
12,90 €

Exotischer Salatteller mit gebratenem Zanderfilet
und Zitronen - Olivenvinaigrette
15,90 €

Auswahl von geräucherten Schinken
(Serrano, Parma und Schwarzwälder)
auf Apfel - Lauchsalat
15,50 €

Suppen

Cremesuppe von frischen Strauchtomaten mit Pistazien
3,90 €

Passierte Kartoffelsuppe mit Röstspeck und Croutons
3,70 €

Klare Essenz vom Ochsen mit Käsestange
5,50 €

Pürierte Paprikasuppe mit Knoblauch
und Creme fraiche
3,90 €

Rieslingsuppe mit Zimtcroustons
3,60 €

Rahmsuppe von frischem Chicorée
mit roten Linsen
4,20 €

Feine Kartoffel - Spinat - Suppe mit Mohnnocken
3,90 €

Cremesuppe von frischem Broccoli mit Mandelsahne
3,90 €

Essenz von frischen Tomaten
mit Basilikum Klößchen
5,90 €

Samtsuppe von frischen Waldpilzen
(je nach Saison)
5,90 €

Rote Beete - Apfelsuppe mit Meerrettichnocken
5,20 €

Klares Gewürzsüppchen mit Thymian
und Champignonflädle
4,20 €

Zwischengerichte

Pochierte Seezungenröllchen mit Tomatenbutter
16,70 €

Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Meerrettichschaum
11,90 €

Gebratenes Filet vom Zander mit Meerrettichkruste und Apfelsauce
14,70 €

Medaillons vom Seeteufel auf Tomaten – ZucchiniGemüse
16,50 €

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Geschmorte Keule vom heimischen Wildschwein
mit Wacholdersauce

15,90€

Roastbeef am Stück, rosa gebraten, mit Burgundersauce

18,90 €

Im Ofen geschmorte Keule vom Heidelamm
mit Rosmarinjus

16,50 €

Zarte Brust von der Maispoularde
mit feiner Käsesauce

16,90 €

Spanferkelbraten , knusprig gebraten,
mit Schwarzbiersauce

14,90 €

Zarte Maispoulardenbrust mit Spinat - Käsefüllung

15,90 €

Medaillons vom Rinderfilet mit Champignons in Barolorahm

24,90 €

Ganzer Lammrücken, rosa gebraten, mit Kräuterkruste und Thymianjus

21,90 €

Zartes Schweinefilet mit Blattspinat in Blätterteig
und einer Drei - Pfeffer - Sauce

19,90 €

Lammrückenfilet mit feiner Kräuterfarce im Filoteig, mit Dijon Senfsauce

23,90 €

Medaillons vom Kalbsfilet mit feiner Morchelrahmsauce

27,90 €

Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente mit Orangen – Portweinsauce

22,90 €

Schweinefilet am Stück gebraten mit Calvadosrahm

17,50 €

Medaillons vom Hirschkalb mit Pfefferkirschen und Steinpilzen

28,90 €

Ganzer Rehrücken mit Pfifferlingssauce und Maronen

29,20 €

Bei allen Fleischgerichten sind natürlich jahreszeitliche Gemüse,
Kartoffel- oder Nudelbeilagen,
Saucen nach Ihrer Wahl
oder Vorstellung im Preis inbegriffen.

Fischgerichte

Tranche vom Wildlachs
im Nudelmantel
mit einer Sauce von gelber Paprika
16,50 €

Filet vom Bachsaibling
mit Spinat –Pilzsauce
17,50 €

Gekrätertes Filet vom Donauwaller mit
Ratatouille Gemüse
16,50 €

Seeteufelmedaillons in Kartoffelkruste
mit Olivensauce
18,90 €

Petersfischfilet mit Wurzelgemüse
und Pfeffermousseline
18,50 €

Vegetarisch

Gefüllte Kartoffeltaschen
mit knackigen Saisongemüsen
auf leichter Paprikarahmsauce
14,90 €

Gemüsestrudel
in einer Sauce von Pommerysenf
und herbem Weiswein
13,90 €

Nachspeisen

Cappuccinoparfait mit Eierlikörsahne
und warmen Brombeeren
6,50 €

Halbgefrorenes von schwarzem Tee
mit Aprikosen - Rumsauce
6,20 €

Bayerisch Creme mit Beerenfrüchten
5,20 €

Parfait von grünen Äpfeln
auf Haselnußnougatsauce
6,50 €

Pfannkuchencannelloni
auf karamellisierten Früchten
6,90 €

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen
5,20 €

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Fruchtmark
6,90 €

Topfenpalatschinken auf Karamellsauce
und frischen Früchten
6,90 €

Mango - Orangen - Parfait
mit zweierlei Schokoladensaucen
8,20 €

Schokoladen -Tiramisu- Torte mit Mascarponesauce und
Zitronenmelisse
8,90 €

Panna Cotta mit Orangen und Grapefruit
5,90 €

Buffetvorschlag A ab 15 Pers.

Vorspeisen

Hausmacher Wurstspezialitäten, Schinkenauswahl
Große Fischplatte mit Lachs, Makrele und Forellenfilet,
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln
Geflügelsalat, Schweizer Wurstsalat, Nudelsalat

Hauptgericht

Gegrillte Minihaxen
mit Specksauerkraut und Kartoffelklößen

Desserts

Großes Käsebrett
Rote Grütze mit Vanillesauce
Brotkorb, Butter und verschiedene Saucen

pro Person 24,90 €

Buffetvorschlag B ab 20 Pers.

Vorspeisen

Fränkische Hochzeitssuppe,
Westfälischer Knochenschinken und Kochschinken auf Holzbrett
Hausmacher Wurstspezialitäten
Schweinebraten und Kassler, Roastbeef rosa gebraten
mit Remouladensoße
Räucherlachs, und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Rindfleischsalat , Geflügelsalat , Nudelsalat,
Frische Blattsalate mit diversen Dressings

Hauptgericht

Pikanter Spießbraten
frisches jahreszeitliches Gemüse
Gratinkartoffeln

Desserts

Großes Käsebrett mit Käsespezialitäten aus Europa,
dazu Brot, Brötchen, Butter, Schmalz

Bayrisch Creme mit Blaubeeren

pro Person 26,90 €

Buffetvorschlag C (ital. Buffet) ab 20 Pers.

Vorspeisen

Minestra

(italienische Gemüsesuppe mit Tomaten)

Warme Hähnchenbrustfilet
mit Weißwein, Knoblauch und Oliven

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum,
Champignons mit Weißwein und Knoblauchöl
Paprikastreifen mit Olivenöl im Ofen gegart,
Zucchini in Tomatensauce mit Rosmarin
Auberginen gegrillt und in Kräuteröl mariniert
Insalata di Pasta e formaggi (Nudelsalat mit Käse)
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone,
Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Große mediterrane Fischplatte
mit Garnelen, Meeresfrüchten und pochierten Fischen

Hauptgericht

Lamm in Curry auf „Sardische Art“
mit Schmorkartoffeln

Desserts

Käsespezialitäten aus Italien
z.B. Bel Paese, Tallegio,
Parmesan, Gorgonzola, Peccorino,
frisches italienisches Weißbrot und Butter
Frisches Obst, Tiramisù

pro Person 30,90 €

Buffetvorschlag D Großes Buffet ab 30 Pers.

Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen

Kalte Speisen

Hausgemachte Terrine vom Zander

Dreierlei vom Lachs

(gebeizt, pochiert und Stremelchen)

Sülze von grünem und weißem Spargel mit Räucheraal

Heilbutt mit Zitronen - Kräutermarinade

Cocktail von Riesengarnelen mit Mango und Papaya

Rosa gebratener Rehrücken mit Portweibirnen

Angus Roastbeef, rosa gebraten,

mit gefüllten Tomaten

Medaillons vom Rinder und Schweinefilet

mit Leberfarce

Auswahl von geräucherten Schinken

auf Apfel - Lauchsalat

Salat von Champignons mit Walnuss - Dressing

Salat von Kenia - Bohnen und Pfifferlingen

in Himbeer – Vinaigrette

Hauptgericht

Zartes Rinderfilet mit Pilzduxelles in Blätterteig

Ganzer Kalbsrücken,

am Stück gebraten mit Zwiebelkruste

Kartoffel - Spinatgratin ,

jahreszeitliche Gemüseauswahl

Desserts

Große gemischte Käseauswahl

(Ziegenkäse, Rohmilch - Käse, Brie und Edelschimmel - Käse)

Brot, Brötchen ,Butter und diverse Dipps und Saucen

Exotischer Fruchtsalat und hausgemachte Parfaits

pro Person 64,90 €