

## **Menü I**

*Aperitif & Amuse-Bouche*

\*\*\*

**Kokos-Karotten-Ingwer-Süppchen-Süppchen**  
dazu Blätterteigstangen mit Käse



**Dialog mit**  
**Schweinefiletmedaillons und Garnelen**  
tournierte Champignons, Kroketten  
mit feiner Jus nappiert



**Als süßen Abschluß**  
Leckerer hausgemachter Sahne-Windbeutel

**Menü € 49**

## **Menü II**

*Aperitif & Amuse-Bouche*

\*\*\*

**Kokos-Karotten-Ingwer-Süppchen**  
dazu Blätterteigstangen mit Käse



**Feine Lasagne von norwegischen Fjordlachsfilet und Orangenfrüchte**  
mit würzigem Peccorino überbacken  
an feiner Safransoße



**Als süßen Abschluß**  
Leckerer hausgemachter Sahne-Windbeutel

**Menü € 49**

## ***Menü III***

***Aperitif & Amuse-Bouche***

***\*\*\****

***Kokos-Karotten-Ingwer-Süppchen***

*dazu Blätterteigstangen mit Käse*



***In Salbeibutter geschwenkte zweierlei Tagliatelle***

*& gebratenen Pilzen vom Markt, Cherrytomaten dazu frischer Parmesan*



***Als süßen Abschluß***

*Leckerer hausgemachter Sahne-Windbeutel*

***Menü € 46***

***Nur im Kartenvorverkauf bis zum 12. Februar 2024***

***per Überweisung!***

***Bankverbindung:***

***Eva May-Schalkhauser Sparkasse Mittelfranken***

***IBAN: DE49 7645 0000 0231671058.***

***Getränke werden von den Gästen beim Service am Tag der  
Veranstaltung bezahlt.***