

Menü I zu 26,95 Euro

Tessiner Tomatencremesuppe „Ascolago“
unter der Sahnehaube angerichtet,
mit frischen Kräutern und gerösteten Mandeln

Gartenfrische Salate der Saison
Mit Kraut, Karotten- und Gurkensalat,
Erlesenen Blattsalaten an Joghurtdressing
und Kerbelrahm

Saftige Schweinemedallions „Försterin“
an frischen Champignons in Cognacsahne,
und hausgemachten Spätzle vom Brett
oder

Welsfiletschleifchen „Venezianische Art“
Pochierte Welsfilet- Schleifchen
an leichter Zitronensauce, angerichtet auf kernigem
Pilawreis mit Blätterteigfleurons
oder

Putenbrustfilets „Grenobler Art“
an einer Fendant-Käsesauce serviert
und Kartoffelkroketten

Mandel Honig Parfait
Ein hausgemachtes Parfait
mit Mandeln und Honig
auf einem Saucenspiegel angerichtet,
mit geschlagener Sahne

Menü II zu 29,50 Euro

Doppelte Kraftbrühe mit Markklösschen
Doppelte Rinderbouillon mit hausgemachten
Markklösschen und feinen Gemüsestreifen

Frische Salate vom Wochenmarkt
Frische Salate vom Hanauer Wochenmarkt
an italienischem Dressing, mit gerösteten
Magerspeckstippen, Weißbrotroutons,
sautierten Champignons und Kresse Kerbelrahm

Black Angus Rumpsteak „Cafe de Paris“
Ein saftiges Rumpsteak medim vom Grill
an hausgemachter Kräuterbutter und Grilltomate
oder

Das Beste vom Lachs „Danieli“
Ein pochiertes Filet vom Norwegerlachs
in Weißwein gedünstet, an einer Hummer-
und Chardonnaysauce serviert mit Meeresfrüchten
oder

Nüsschen vom Hirschkalb „Baden Baden“
2 Hirschmedallions aus der Nuss geschnitten
serviert an Wachholder- Pfifferlingrahmsauce,
mit einer Preiselbeerbirne

Als Beilagen reichen wir:
Pilawreis, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Vanilleparfait „Nicoletta“
ein hausgemachtes Parfait mit Marzipan, Nougat
und kandierten Früchten, serviert an einer
Waldbeerenvariation mit Schlagsahne und Mandeln

Menü III zu 33,95 Euro

zu diesem Menü
schenken wir Ihnen ein Sorbet

Spargelcremesüppchen Jenny Lind
Unter der Sahnehaube serviert mit Streifen vom
Rauchschinken, Schnittlauch und Crossini

Feldsalat und Riesengarnelen
Knackig grüner Feldsalat an Himbeeressigdressing
mit Kirschtomaten, frischen Champignons und
Magerspeckstippen serviert
mit 2 Riesengarnelen vom Grill

Medallions vom Milchkalbsfilet
2 saftig gebratene Medallions vom Milchkalbsfilet,
an frischen Champignons in Sherryrahmsauce und
Burgunder- Rotweinsauce angerichtet,
dazu servieren wir Kartoffelkroketten
oder

St. Petersfischfilets „Quisana“
2 Filets vom St. Petersfisch in Frascati gedünstet,
serviert an Krebs- Hummersauce mit Noilly Prat,
Scampis, Kirschtomaten und Meeresfrüchten

Als Beilagen reichen wir:
Pilawreis, hausgemachte Spätzle vom Brett
und Kartoffelkroketten

Tessiner Amaretto- Cappuccinocreme
mit Löffelbiskuit an Schokosauce
und geschlagener Sahne

Menü IV zu 39,90 Euro

3 x Naschen aus der Kalten Küche

Lachsrose an Senf Dillsauce
und knusprigem Kartoffelrösti
Schweinemedaillon an Lebermousse und
Lachstatar mit Cocktailsauce

Schweizer Nüsslisalat

Knackig grüner Feldsalat an Himbeeressig dressing
mit gerösteten Magespeckstippen, frischen
Champignons, Kirschtomaten und Croutons

Sorbet mit Cassis

Seeteufel und Scampis „Negresco“

eine Komposition vom Seeteufel und Scampis
vom Grill, mit Meeressalzen, Chablisrahmsauce,
gebratenen Zucchini und kernigem Pilawreis
oder

Hirsch- und Hasenrückenfilets

„Straßburger Art“

1 Medaillons vom Hirschrücken und
ein Hasenfilet vom Grill saftig gebraten,
an Wachholder- Pfifferlingrahmsauce,
gebratener Preiselbeerbirne
und hausgemachten Spätzle vom Brett

Geeistes Mousse von Zimt und Armagnac

Serviert mit heißen Zwetschgen und Schlagsahne

Kombinieren Sie Vorspeisen dazu:
(gegen einen Aufpreis)

Carpaccio vom Rinderfilet
Seeteufel- Lachscarpaccio
Melone mit Parmaschinken
3 gebratene Scampis auf Zucchini
Rotzungenfilets an Hummerschaum
Krabben- oder Scampicocktail „Royal Cliff“
Rosen vom geb. Lachs „Nicoletta“
Gratiniert Champignons in Knobisauce
Warmer Ziegenkäse mit Waldhonig
Gratinierte Jakobsmuscheln

oder wählen Sie eine andere Suppe zum Menü

Lauch Kartoffelsuppe, Karotten- Ginrahmsüppchen
Kalte Gurkensuppe, Flädlesuppe, Festtagssüppchen,
Frz. Zwiebelsuppe, Kürbissuppe, Pfifferlingsuppe,
Currysuppe, Hummerrahmsüppchen, Spinatcreme,
Badische Kartoffelsuppe, Consomé Royal/Eierstich
Gerstensuppe, Nudelsuppe,

oder wollen Sie lieber ein anderes Dessert?

Apfelbeignets „Walliser Art“ mit Vanillesauce
Topfenpalatschinken, Heidelbeerparfait,
Weißes Schokoparfait, Erdbeeren Romanow
Beeren im Waffelhaus, Zwetschgenröster,
Eierlikörparfait, Amarettiniparfait,
Lebkuchenparfait, Tartufo, Birne Helene
Coupe Danmark, Pfirsich Melba, Banana Split

Menüvorschläge“

www.tessiner-grill.de

Diese Menüs sind nur einige Anregungen
zum Gestalten Ihrer Feierlichkeit

Kombinieren Sie zu ihrem Menü eine
Vorspeise oder einen anderen Hauptgang
Ihrer Wahl dazu.

(Wild, Fisch oder Geflügel)

Alle Desserts und Suppen sind ohne
Aufpreis austauschbar.

Bei einer Menübesprechung mit unserem
Küchenmeister, beraten wir Sie gerne und
setzen saisonale Akzente

Wir wünschen viel Spaß beim aussuchen
und kombinieren Ihres individuellen Menüs
