

## Menü I zu 27,95 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-Käsesahnesauce serviert  
und Kartoffelkroketten  
\*\*\*

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

## Menü II zu 29,95 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 34,95 Euro

**Karotten Ginrahmsüppchen**  
Ein legiertes Karotten- Ginrahmsüppchen  
unter der Sahnehaube serviert  
\*\*\*

**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,  
oder

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

**2 Medallions vom Hirschrücken**  
Saftig gebratene Hirschrückenmedallions  
an Pfifferling- Wildkräuterrahm  
und einer gebratenen Preiselbeerbirne

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

**Tessiner Amaretto- Cappuccinocrema**  
mit Löffelbiskuit an Schokosauce und Sahne

## Menü IV zu 39,95 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 zu Ihrem Menü  
(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

Lauch Kartoffelsuppe, Karotten- Ginrahmsüppchen

Kalte Gurkensuppe, Flädlesuppe, Festtagssüppchen,

Frz. Zwiebelsuppe, Kürbissuppe, Pfifferlingsuppe,

Currysuppe, Hummerrahmsüppchen, Spinatcreme,

Badische Kartoffelsuppe, Consomé Royal/Eierstich

Gerstensuppe, Nudelsuppe,

möchten Sie eine Dessertalternative ?

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“

Stand: 22.08.2019

[www.tessiner-grill.de](http://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

\*\*\*