

Unsere Menüvorschläge



Liebe Gäste im Deutschen Haus bei Familie Traband

wir möchten Ihnen auf den folgenden Seiten eine kleine Auswahl unserer Menüs präsentieren. Vereinbaren Sie doch einen Termin mit uns zwecks individueller Absprache. Wir stellen Ihnen gerne unser Speise- und Getränkeangebot vor und beraten Sie über Tischform und entsprechende Dekoration, damit Ihre Feierlichkeit im Deutschen Haus ein unvergessliches Ereignis für Sie und Ihre Gäste bleibt. Sprechen Sie uns an.

Bilder unserer Räumlichkeiten und vieles mehr finden Sie unter:

www.deutscheshaus-karben.de

Mit freundlichen Grüßen Familie Traband und Team.

Tel: 06039/9382921

Fax: 06039/9382922

Deutsches Haus Klassisch

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

Kartoffelsüppchen mit krossem Speck

„Frankfurter Schnitzel“ mit Grüner Soße
und Salzkartoffeln

Zanderfilet in Mandel-Petersilienbutter gebraten
auf buntem Kartoffelgemüse

Schweinefiletmedaillons mit Champignonsoße
und bunten Nudeln

Vanilleeis mit Kirschen in Rotweinsoße

24,90 € p. Person

Deutsches Haus Kulinarisch

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

Markklösschen mit Wurzelgemüse
in Rinderbouillon

Schweine- und Rindermedaillon
auf Champignon- und Pfeffersoße
mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Zanderfilet unter der Sonnenblumenkernhaube,
mit Rieslingsoße, auf buntem Kartoffelgemüse

Hähnchenbrust überbacken mit Tomate
und Mozzarella auf bunten Nudeln
mit Basilikumsoße

Süße Verführung
Variation von Dessertköstlichkeiten
mit frischem Obst und hausgemachtem Eis

26,90 € p. Person

Internationales Menü

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

Kräutercremesüppchen mit Croutons

Gebratene Rotbarbenfilets mit Knoblauch,
provenzalischen Kräutern und Tomatenspalten
auf bunten Nudeln

Hähnchenbrust überbacken mit Serranoschinken
und Manchegokäse auf Paprikasoße,
umlegt mit Kartoffelecken

Rindermedaillons unter der Pfefferhaube
auf Gemüsebett mit Portweinsoße
umlegt mit Herzoginkartoffeln

Süße Verführung
Variation von Dessertköstlichkeiten
mit frischem Obst und hausgemachtem Eis

28,50 € p. Person

Schlemmermenü

*Variation vom Räucherlachs mit Senf-Dillsoße,
Salatbouquet und Kressewaffeln*

*Rinderkraftbrühe
mit Tomaten-Basilikumklößchen*

*Gebratenes Lachs- und Zanderfilet mit Garnelen
auf zweierlei Soßen mit Gemüseréis*

*Rindermedaillons auf Sauce Béarnaise
mit Grilltomate und Kroketten*

*Das Beste von der Schokolade
mit Ananasragout und Fruchtsoße*

33,90 € p. Person

Unsere Menüvorschläge stellen nur eine kleine Auswahl dar. Gerne ergänzen wir diese für Sie natürlich auch mit saisonalen Spezialitäten von unseren Aktionskarten wie z.B.:

Frankfurter „Grüne Soße“

Lamm

Bärlauch

Spargel

Fischspezialitäten z.B. Maischolle

Erdbeeren

Pfifferlingen

Vegetarische Gerichte

Wild

Gänse

....

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.