

CATERING





CATERING

GENUSS VERBINDET – UND GENAU DAS MÖCHTEN WIR MIT UNSEREM CATERING FÜR SIE UND IHRE GÄSTE SCHAFFEN.

Ob stilvolle Hochzeit, entspanntes Familienfest, Firmenveranstaltung oder ausgelassene Feier: Mit frischen Zutaten, kreativen Ideen und viel Liebe zum Detail gestalten wir kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben.

Von rustikalen BBQ-Bufferets über klassische und internationale Spezialitäten bis hin zu individuellen Wunschmenüs bieten wir Ihnen vielfältige Möglichkeiten für jeden Anlass und Geschmack. Ergänzt durch passendes Geschirr, stilvolle Dekoration und persönliche Beratung erhalten Sie bei uns alles aus einer Hand - zuverlässig, unkompliziert und mit echter Leidenschaft für Gastfreundschaft.

BBQ BUFFETS

BBQ 1.....	4
BBQ 2.....	5
BBQ 3.....	6
BBQ 4.....	7

BUFFETS

Buffet 1.....	9
Buffet 2.....	10
Buffet 3.....	11
Buffet 4.....	12
Buffet 5.....	13
Buffet 6.....	15
Buffet 7 „Hessen“.....	17
Buffet 7 „Viva l'italia“.....	19
Buffet 7 „Viva Espana“.....	20

SPEISENKATALOG „PICK AND MIX“

Suppen.....	22
Vorspeisen.....	22
Hauptgerichte.....	24
Desserts.....	26

GESCHIRR & ZUBEHÖR 27

BLUMEN & DEKO 29



BBQ-BUFFETS

BBQ



Bis zu 3 Hauptgerichte

Gegrillter Schweinebauch „American Style“

mit Honig und Knoblauch fein abgeschmeckt

Hähnchenbrustfilet

eingelegt in Paprikaöl und frischen Kräutern

Rostbratwurst

für uns produziert von der Odenwälder Landmetzgerei Mehl

Saftige Nackensteaks vom Taunuswutze

in Dunkelbiersoße



... dazu eine rauchige hausgemachte Barbecue-Soße, mittelscharfer Senf und verschiedene Sorten vom Ketchup und Dip's & zu allem gibt's eine Brotauswahl

Bis zu 3 Beilagen



Frische Salate der Saison

verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico



Krautsalat „American Style“

mit Karottenstreifen und einer delikaten Vinaigrette abgeschmeckt



Baked Potatoes

gegrillte Folienkartoffeln mit Sour Creme



Corn on the Cob

mit Butter geschmelzte Maiskolben, dazu reichen wir Salzbutter



Wedgeskartoffeln

mit feinen Kräutern gewürzt



Würzige Grilltomaten

mit frischen Kräutern und Käse überbacken





BBQ



VOM HOLZOFENGRILL

bereiten und servieren wir vor
den Augen Ihrer Gäste ...

Bis zu 3 Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet

eingelegt in Paprikaöl und frischen
Kräutern

Saftige Nackensteaks vom Taunuswutzje

in würziger Marinade

Steaks vom argentinischen Weiderind

eingelegt in frischen Kräutern und
hochwertigem Steakgewürz

Rindswurst

Herzhafte Rindswurst nach klassischer
Rezepturherzhaft, mit zartem Fleisch
nur vom Rind

... dazu eine rauchige hausgemachte Barbe-
cuesoße, mittelscharfer Senf und verschiede-
ne Sorten vom Ketchup und Dip's & zu allem
gibt's eine Brotauswahl

Bis zu 3 Beilagen



Frische Salate der Saison

verschieden ausgewählt mit
Joghurt- und Kräuter-Dressings,
dazu Olivenöl und Aceto
Balsamico



Krautsalat „American Style“

mit Karottenstreifen und
einer delikaten Vinaigrette
abgeschmeckt



Baked Potatoes

gegrillte Folienkartoffeln mit Sour
Creme



Corn on the Cob

mit Butter geschmelzte
Maiskolben, dazu reichen wir
Salzbutter



Würzige Grilltomaten

mit frischen Kräutern und Käse
überbacken



BBQ



AUS DER GUSSPFANNE &
VOM HOLZOFENGRILL
bereiten und servieren wir
vor den Augen der Gäste...

Bis zu 3 Hauptgerichte



Bratkartoffeln

mit feinen Kräutern und Zwiebeln
gewürzt

Frankfurter Rindswurst

Herzhafte Frankfurter Rindswurst
nach traditioneller Rezeptur

Hähnchenbrustfilet

eingelegt in Paprikaöl und frischen
Kräutern

Ripp Eye Steaks vom argentinischen Weiderind

eingelegt in frischem Kräuteröl
und hochwertigem Steakgewürz

Rostbratwurst

für uns produziert von der
Odenwälder Landmetzgerei Mehl

Schwenksteaks vom Taunuswutze in würziger Marinade

... dazu eine rauchige hausgemachte
Barbecuesoße, mittelscharfer Senf und
verschiedene Sorten vom Ketchup und Dip´s
& zu allem gibt's eine Brotauswahl

Bis zu 3 Beilagen



Frische Salate der Saison

verschieden ausgewählt mit
Joghurt- und Kräuter-Dressings,
dazu Olivenöl und Aceto
Balsamico



Krautsalat „American Style“

mit Karottenstreifen und
einer delikaten Vinaigrette
abgeschmeckt



Amerikanisch gefüllte Riesenchampignons

mit Kidneybohnen und Mais auf
angemachten Blattsalaten



Baked Potatoes

gegrillte Folienkartoffeln mit Sour
Creme



Corn on the Cob

mit Butter geschmelzte
Maiskolben, dazu reichen wir
Salzbutter

Frankfurter Kartoffelsalat

mit frischen Kräutern, Speck und
Zwiebel an Kräuteressigmarinade



Würzige Grilltomaten

mit frischen Kräutern und Käse
überbacken

Dessert



Dessert nach Art des Hauses

Wechselndes hausgemachtes
Dessert - liebevoll nach Art des
Hauses zubereitet



BBQ



AUS DER GUSSPFANNE &
VOM HOLZOFENGRILL
bereiten und servieren wir
vor den Augen der Gäste...

Bis zu 4 Hauptgerichte



Bratkartoffeln

mit feinen Kräutern und Zwiebeln
gewürzt

Hähnchenbrustfilet

ingelegt in Paprikaöl und frischen
Kräutern



Kartoffelspalten

mit feinen Kräutern und Zwiebeln
gewürzt

Ripp Eye Steaks vom argentinischen Weiderind

ingelegt in frischem Kräuteröl
und hochwertigem Steakgewürz

Rostbratwurst & Frankfurter Rindswurst

Kombination aus herzhafter
Rostbratwurst und Frankfurter
Rindswurst

Saftige Nackensteaks vom Taunuswutzje

in würziger Marinade

Steaks vom argentinischen Weiderind

ingelegt in frischen Kräutern und
hochwertigem Steakgewürz



Tofu-Spieß

an kräftiger Marinade



Zucchini-Feta-Spieß

mit Zitronenöl mariniert

... dazu eine rauchige hausgemachte
Barbecuesoße, mittelscharfer Senf und
verschiedene Sorten vom Ketchup und Dip's
& zu allem gibt's eine Brotauswahl

Bis zu 5 Beilagen



Frische Salate der Saison

verschieden ausgewählt mit
Joghurt- und Kräuter-Dressings,
dazu Olivenöl und Aceto
Balsamico



Krautsalat „American Style“

mit Karottenstreifen und
einer delikaten Vinaigrette
abgeschmeckt



Amerikanisch gefüllte Riesenchampignons

mit Kidneybohnen und Mais auf
angemachten Blattsalaten



Avocado-Bruschetta

mit Tomatenwürfeln, Knobi,
Basilikum und einem Spritzer
Zitrone



Baked Potatoes

gegrillte Folienkartoffeln mit Sour
Creme



Corn on the Cob

mit Butter geschmelzte
Maiskolben, dazu reichen wir
Salzbutter



Antipasti-Variation

mariniertes Gemüse, gegrillte
Zucchini, Auberginen und Paprika,
Artischocken in Zitronenöl und
mit einem Hauch Knobi eingelegte
gemischte Oliven



Würzige Grilltomaten

mit frischen Kräutern und Käse
überbacken

Dessert



Pfirsichcreme

mit frischer Zitronenmelisse



Rote Grütze

mit Bourbon-Vanillesoße



BUFFETS

Vorspeisen



Frische Salate der Saison

verschieden ausgewählt
mit Joghurt- und Kräuter-
Dressings, dazu Olivenöl und
Aceto Balsamico



Karotten-Gurken-Krautsalat

portionsweise angerichtet

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

Hühnerbrust „Caprese“

Hühnerbrustfilet überbacken
mit Tomaten, Basilikum und
Mozzarella in mediterraner
Tomatensoße

Mainzer Saftschinken

gepökelt und geräuchert an
einer leichten Senfrahmsoße

Raunemer Bierbraten „Hessisch“

vom Taunuswutzje, inner
lecker Dunkelbiersoße mit
Gemüsewürfel

Schinkenkrustenbraten

mit Schmorzwiebeln

bis zu 3 Beilagen



Butterspätzle

hausgemacht



Frisches Gemüse der Saison

Auswahl an frischem
saisonalem Gemüse,
schonend gegart



Risoléekartoffel

in Olivenöl würzig
angebraten



Würziger Kräutereis

Duftender Reis mit
ausgewählten Kräutern
würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts



Pfirsichcreme

mit frischer Zitronenmelisse



Rote Grütze

mit Bourbon-Vanillesoße



Vorspeisen



Frische Salate der Saison

verschieden ausgewählt
mit Joghurt- und Kräuter-
Dressings, dazu Olivenöl und
Aceto Balsamico



Carpaccio von Tomaten

mit frischem Basilikum und
Büffel-Mozzarella an einer
feinen Balsamicomarinade



Karotten-Gurken-Krautsalat

portionsweise angerichtet

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

Gefüllte Paprika

in fruchtiger Tomatensoße

Geschnetzeltes vom Taunuswutzje

in einer feinen Rahmsoße mit
frischen Champignons

Hausgemachte Kohlrouladen

in dunkler Specksoße

Hühnerfrikassee

ein Klassiker - mit Erbsen und
Champignons in Rahm

Kartoffel-Gemüse-Gratin

frisches Gemüse und
Kartoffelscheiben in Sahne
gekocht und mit viel Käse
überbacken

Prager Saftschinken

in leckerer Bratenjus

Zarte Hähnchenbrust in Currysoße

fruchtig abgeschmeckt und
nicht zu scharf

Zarter Braten vom Weiderind

in würziger Burgundersoße

bis zu 3 Beilagen



Butterspätzle

hausgemacht



Frisches Gemüse der Saison

Auswahl an frischem
saisonalem Gemüse,
schonend gegart



Kartoffelgratin

klassische Art



Risoléekartoffel

in Olivenöl würzig
angebraten



Würziger Kräutereis

Duftender Reis mit
ausgewählten Kräutern
würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts



Frische Mascarpone-Creme

mit Obststückchen



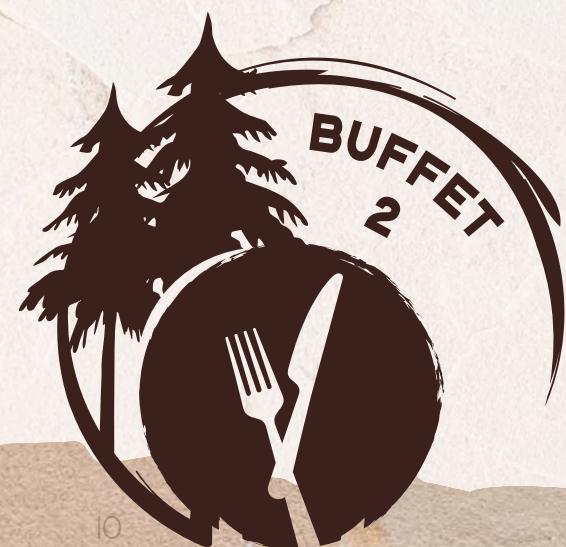
Rote Grütze

mit Bourbon-Vanillesoße



Paradiescreme

mit Fruchtgeschmack



Vorspeisen



Frische Salate der Saison

verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico



Carpaccio von Tomaten

mit frischem Basilikum und Büffel-Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade



Karotten-Gurken-Krautsalat

portionsweise angerichtet

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte



Gefüllte Zucchinischiffchen

mit vegetarischer oder Hack-Füllung und mit Käse überbacken

Gemüserösti

frisches Gemüse auf Riesenrösti mit Sauce Hollandaise mit Käse gratiniert

Gepökelter

Schweinekeulenbraten

mit glasierten Zwiebeln in einer leichten Rotweinsauce

Geschnetzeltes vom

Taunuswutzje

in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons

Hühnerbrust „Caprese“

Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße

Medaillons vom Schweinefilet

in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons

Zarter Sauerbraten vom

Weiderind

in würziger Burgundersauce

Zarter Spanferkelbraten aus der Keule

aus der Keule, aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersauce

bis zu 3 Beilagen



Blumenkohl mit Butterstreusel, Brokkoli & Karotten

Frisches Gemüsearrangement aus Blumenkohl, Brokkoli und Karotten, verfeinert mit knusprigen Butterstreuseln



Butterspätzle

hausgemacht



Farfalle

Klassische Farfalle-Nudeln, ideal als Beilage oder mit Sauce serviert



Hausgemachtes Apfelrotkraut

mit Zimt und Preiselbeeren



Kartoffelgratin

klassische Art



Leipziger Allerlei

Pariser Karotten, Erbsen und Spargelstückchen in leckerer Rahmsauce



Petersilienkartoffeln

Salzkartoffeln mit viel Butter und Petersilie



Risoleekartoffel

in Olivenöl würzig angebraten



Serviettenknödel

hausgemacht



Würziger Kräuterris

Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts



Himbeercreme

mit frischer Minze



Mousse au Chocolat

von der braunen und weißen Schokolade



Paradiescreme

mit Fruchtgeschmack



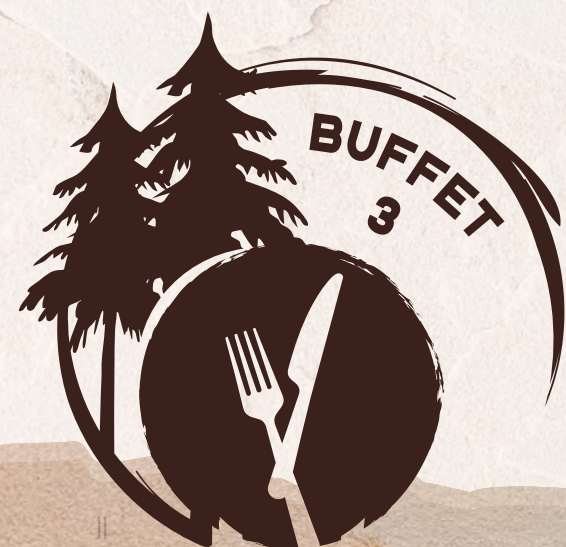
Rote Grütze

mit Bourbon-Vanillesauce



Tiramisu

eine italienische Spezialität



Vorspeisen



Frische Salate der Saison
verschieden ausgewählt
mit Joghurt- und Kräuter-
Dressings, dazu Olivenöl und
Aceto Balsamico



Karotten-Gurken-Krautsalat
portionsweise angerichtet



**Mediterran gefüllte
Riesenchampignons**
auf angemachtem Salatbett



Tomate-Mozzarella-Platte
mit frischem Basilikum
an einer feinen
Balsamicomarinade

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

Gefüllte Maishähnchenkeule
mit Waldpilzfüllung in einer
Thymiansoße

**Kleine Rinderrouladen
„Hausfrauen Art“**
klassisch gefüllt mit Zwiebeln,
Speck und Gurke

Lachsfilet im Kräutermantel
dazu eine feine Kräuter-
Weißweinsauce

Medaillons vom Schweinefilet
in einer feinen Rahmsauce mit
frischen Champignons

Minihax'n vom Taunuswutzje
zubereitet in würziger
Starkbiersauce

Prager Saftschinken
in leckerer Bratenjus

Rotbarschfilet
in einer hausgemachten
Zitronenbittersauce

**Saftiger Braten vom
Taunuswutzje**
in Dunkelbiersauce mit
Wurzelgemüse

Zarter Lammkeulenbraten
in Thymiansauce mit
einem Hauch Knoblauch
abgeschmeckt

Zartes Poulardenbrüstchen
in Preiselbeerrahmsauce

bis zu 3 Beilagen



**Hausgemachte
Semmelknödel**
Traditionelle hausgemachte
Semmelknödel nach
klassischer Art



Hausgemachte Spätzle
Frische hausgemachte
Spätzle nach süddeutscher
Tradition



**Hausgemachtes
Apfelrotkraut**
mit Zimt und Preiselbeeren



Kartoffelgratin
klassische Art



Leckerer Kartoffelstampf
mit frischen Kräutern
verfeinert



Pfannengemüse
in reichlich Butter
angeschwenktes und pikant
abgeschmecktes Gemüse



Rahmwirsing
frischer Wirsing mit Speck
und Zwiebeln in Sahne gegart



Würziger Kräuterris
Duftender Reis mit
ausgewählten Kräutern
würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts



Frische Mascarpone-Creme
mit Obststückchen



Frischer Obstsalat
mit Maraschino (Kirschlikör)



Himbeercreme
mit frischer Minze



Mousse au Chocolat
von der braunen und weißen
Schokolade



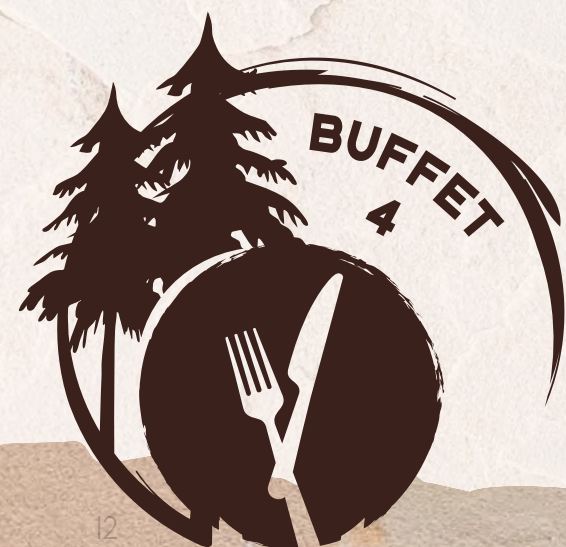
Paradiescreme
mit Fruchtgeschmack



Pfirsichcreme
mit frischer Zitronenmelisse



Rote Grütze
mit Bourbon-Vanillesauce



I Suppe



Champignon-Rahmsuppe
mit frischen Kräutern

Dill-Rahm-Krabbensuppe
mit frischer Sahne und einem
guten Weißwein zubereitet



Gazpacho
kalte Tomatensuppe aus
Tomaten und Paprika



Minestrone
die klassische italienische Ge-
müsesuppe



Tomatencremesuppe
mit frischen Basilikumstreifen
und Rahm

bis zu 5 Vorspeisen



**Verschiedene ausgewählte
frische Salate der Saison**
mit Joghurt- und Dressings,
dazu Olivenöl und Aceto
Balsamico



Carpaccio von Tomaten
mit frischem Basilikum und
Büffel-Mozzarella an einer
feinen Balsamicomarinade

**Gewürfelte
Hähnchenbrustfilets**
dekorativ auf
Honigmelonenhälfte
angerichtet, dazu reichen wir
Melonenkugeln

Geräucherte Forellenfilets
an Sahnemeerrettich mit
Preiselbeeren



Karotten-Gurken-Krautsalat
portionsweise angerichtet



**Mediterran gefüllte
Riesenchampignons**
auf angemachtem Salatbett

Pochierter Lachs
ausgarniert mit Räucherlachs,
dazu reichen wir
Sahnemeerrettich und eine
Honig-Senf-Dillsoße

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

**Edler Sauerbraten vom
Angus-Rind**

in einer Rotweinjus zart
geschmort

Feiner Wildschweinrollbraten
in Preiselbeerrahmsauce

Gedünstetes Zanderfilet
in einer feinen Kräuter-Weiß-
weinsoße



Gemüserösti
frisches Gemüse auf Riesen-
rösti mit Sauce Hollandaise
mit Käse gratiniert

**Geschnetztes vom
Taunuswutzje**
in einer feinen Rahmsauce mit
frischen Champignons

Medallions vom Schweinefilet
in einer feinen Rahmsauce mit
frischen Champignons

Poulardenbrust
mit mediterran gewürztem
Ratatouille

Rotbarschfilet
in einer hausgemachte
Zitronenbuttersoße

**Saftiger Spanferkelbraten aus
der Keule**
aufgeschnitten ohne
Knochen, serviert in
Burgundersauce

Schmackhafte Lammhaxen
in Tomaten-Knoblauchsoße



Tomaten-Zucchini-Gratin
in Tomatensoße



bis zu 3 Beilagen



Hausgemachte Spätzle

Frische hausgemachte Spätzle nach süddeutscher Tradition



Hausgemachtes Apfelrotkraut

mit Zimt und Preiselbeeren



Kartoffelgratin

klassische Art



Leckerer Kartoffelstampf

mit frischen Kräutern verfeinert



Pfannengemüse

in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse



Rahmwirsing

frischer Wirsing mit Speck und Zwiebeln in Sahne gegart



Semmelknödel

hausgemacht



Serviettenknödel

hausgemacht



Würziger Kräuterris

Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts



Frische Mascarpone-Creme

mit Obststückchen



Frischer Obstsalat

mit Maraschino (Kirschlikör)



Hausgemachtes Mousse

von der weißen und schwarzen Schokolade



Pfirsichcreme

mit frischer Zitronenmelisse



Rote Grütze

mit Bourbon-Vanillesoße



I Suppe



Champignon-Rahmsuppe
mit frischen Kräutern

Dill-Rahm-Krabbensuppe
mit frischer Sahne und einem
guten Weißwein zubereitet



Gazpacho
kalte Tomatensuppe aus
Tomaten und Paprika

**Hausgemachtes
Hummersüppchen**
mit Krebschwänzen und
einem guten Cognac zube-
reitet



Minestrone
die klassische italienische Ge-
müsesuppe



Tomatencremesuppe
mit frischen Basilikumstreifen
und Rahm

bis zu 5 Vorspeisen



**Verschiedene ausgewählte
frische Salate der Saison**
mit Joghurt- und Dressings,
dazu Olivenöl und Aceto
Balsamico



Antipasti-Variation
mariniertes Gemüse, gegrillte
Zucchini, Auberginen und
Paprika, Artischocken in Zit-
ronenöl und mit einem Hauch
Knobi eingelegte gemischte
Oliven

Avocadoschiffchen
gefüllt mit Krabbencocktail



Carpaccio von Tomaten
mit frischem Basilikum und
Büffel-Mozzarella an einer
feinen Balsamicomarinade

Chili- und Curryspießchen
vom Hähnchenbrustfilet,
dekorativ auf Honig-Melo-
nenhälfte angerichtet, dazu
reichen wir Melonenkugeln
mit Schinkenauswahl

Exotischer Geflügelsalat
aus der Poulardenbrust

Geräucherte Forellenfilets
an Sahnemeerrettich mit
Preiselbeeren

**Hausgemachte
Sülzenauswahl**

Bauernsülze, Tafelspitzsülze,
Buttermilch-Schinken-Sülze,
Gemüsesülze und Geflügel-
sülze mit Tomatenfleisch-
würfeln; dazu eingelegte
Zwiebelwürfel und pikante
Apfel-Meerrettichsoße



Karotten-Gurken-Krautsalat
portionsweise angerichtet

Krautsalat „Rustikal“
mit Speck & Zwiebelwürfeln
von der Schalotte



**Mediterran gefüllte
Riesenchampignons**
auf angemachtem Salatbett

**Meeresfrüchte-Terrine mit
Meerrettichsahne**
Meeresfrüchte-Terrine gefüllt
mit Schellfisch, Heilbutt, Lachs,
Brokkoli und Karotten

Pikante Hackfleischbällchen
mit frischen Kräutern und
Paprika gewürzt

Pochierter Lachs
ausgarniert mit Räucherlachs,
dazu reichen wir Sahnemeer-
rettich und eine Honig-Senf-
Dillsoße

**Scheiben vom spanischen
Serrano-Schinken**
an aromatischer Galia-
Melone



Tomate-Mozzarella-Spieß
Mozzarellakugeln und Kirsch-
tomaten in Balsamico-Vina-
igrette mariniert

Schinkenröllchen
von gekochtem Schinken mit
Spargel

Vitello Tonnato
gespicktes Kalbsfilet in aro-
matischer Thunfischsoße mit
Kapern

Würziger Spießbraten
kalt aufgeschnitten, dazu
reichen wir hausgemachte
Sauce Remoulade sowie
Honig-Knoblauchsoße nach
Art des Hauses

... dazu gibt's eine Brotauswahl



bis zu 3 Hauptgerichte



Broccoli-Blumenkohl-Auflauf
Broccoli, Blumenkohl und Kartoffeln mit viel Hollandaise und Käse überbacken

Feiner Braten aus der Wildschweinkeule
in Preiselbeerrahmsoße

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in einer feinen Waldpilzrahmsoße

Hirschkalbsgulasch
mit einem Hauch von Wacholder, dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren

Kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke

Lachs im Kräutermantel
frisches Lachsfilet an einer leckeren Riesling-Rahm-Dillsoße

Medaillons vom Schweinefilet
in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons

Pangasiusfilet
unter der Kartoffelkruste

Poulardenbrust
mit mediterran gewürztem Ratatouille

Spanferkelkeule
nach Art des Hauses, mit Majorankartoffeln gefüllt

Zarter Lammkeulenbraten
in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt

Zartes Hähnchenbrustfilet
in einer fruchtigen Currysoße

bis zu 4 Beilagen



Hausgemachte Spätzle
Frische hausgemachte Spätzle nach süddeutscher Tradition



Hausgemachtes Apfelrotkraut
mit Zimt und Preiselbeeren



Kartoffelgratin
klassische Art



Leckerer Kartoffelstampf
mit frischen Kräutern verfeinert



Petersilienkartoffeln
Salzkartoffeln mit viel Butter und Petersilie



Pfannengemüse
in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse



Rahmwirsing
frischer Wirsing mit Speck und Zwiebeln in Sahne gegart



Risoléekartoffel
in Olivenöl würzig angebraten



Semmelknödel
hausgemacht



Serviettenknödel
hausgemacht



Würziger Kräuterris
Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts



Bayrisch Creme
mit hausgemachtem Himbeermarmelade



Frische Mascarpone-Creme
mit Obststückchen



Frischer Obstsalat
mit Maraschino (Kirschlikör)



Hausgemachtes Mousse
von der weißen und schwarzen Schokolade



Hausgemachtes Orangenmousse
mit Schoko-Zimt-Soße



Pfirsichcreme
mit frischer Zitronenmelisse



Rote Grütze
mit Bourbon-Vanillesoße



2 Suppe

Biersüppsche Hessisch

pikant abgeschmeckt mit Speckwürfeln und gerösteten Graubrotwürfeln



Blattsalate

vom Bauscherner Acker mit einer Joghurtauce und einer würzigen Essig-Öl-Marinade



Gemüsesüppsche Hessisch

quer durch den Garten

Kartoffelsupp Hessisch

mit Majoran und Speck, klassisch hessisch



Käsesüppsche Hessisch

mit Kirschwasser fein abgeschmeckt

Kesselbrieh

herzhafte Worschtsupp - aus dem Kessel, wo die Wurst gekocht wird

Rindersüppsche

mit Markklößcher und frische Kräuter

bis zu 6 Vorspeisen



Blattsalate

vom Bauscherner Acker mit einer Joghurtauce und einer würzigen Essig-Öl-Marinade



Apfel-Lauch-Salat

in saurer Sahne mit Mandarinen



Brotsalat

in würziger Marinade mit Zwickelwürfeln, Knoblauch und frische Kräuter abgeschmeckt



Eiersalat

mit Champignons und und und....

Eingeleschter

Schwartermache

hausgemacht nach überliefertem Rezept in eine Soße, die man so schnell net vergisst



Frankfurter Grüne Sauce

mit mindestens sieben frischen Kräutern



Handkäs mit Musik

die Spezialität schlechthin!

Hausmacher Wurst

reichlich garniert mit sauer eingelegtem Gemüse

Kartoffelsalat

echt hessisch mit Ei



Käsesalat mit

Radischenschneiben

in einer leckeren Soße



Kochkäse aus'm Odenwald

hausgemacht, original mit Bauernbrot serviert



Rohkostsalat

Karotten, Kraut, Gurke und Rettich, jeder für sich fertig angemacht



Sauerkrautsalat mit

Äpfelstreifern

auch gut in der Fastzeit!



Spundekäs

Mainzer Spezialität aus Frischkäse mit feine Zwickelwürfeln angerichtet



Zwiebelsalat mit Schmand

Herzhafter Zwiebelsalat mit cremigem Schmand-Dressing

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

Blutworschtlasagne

eine Spezialität des Hauses

Fleischknepp in Weinsoss

mit frischen Kräutern

Hessischer Sauerbraten

in einer guten Sauerbratensoße

Krautwickel mit Kartoffelbrei

auf Deutsch: Kohlrouladen und Kartoffelstampf - natürlich hausgemacht

Ochsebrust mit

Meerrettichsoss

und Bouillonkartoffeln

Raunemer Bierbraten

Hessisch

vom Taunuswutze, inner lecker Dunkelbiersoße mit Gemüsewürfel

Sauerkraut und Rippscher

zusammen gekocht in Äbbelwoi und Fleischbrühe

Wellfleisch mit Kraut

gekochter Schweinebauch mit Sauerkraut



bis zu 4 Beilagen



Gemüsestrudel, hausgemacht
gemischtes Gemüse mit
Schmand und Ei im Strudel-
teig. Scheibe für Scheibe ein
wahrer Genuß



Himmel und Erde
Bratkartoffeln (Erde) mit
gebratenen Apfelscheiben
(Himmel), als Beilage zu einem
schönen Braten



Kartoffelbrei „Hessisch“
mit feine Röstzwiebeln



Kartoffelgemüs
Kartoffelscheiben in Brühe
gedünstet und mit Schmand
und Pfeffer abgeschmeckt

Sauerkraut
mit Speck un Zwiebel, Lor-
beer, Wacholderbeeren un
Kümmel gewürzt

Weckewerk
Semmelknödelmasse und
Hackfleisch nach überlieferter
Rezeptur aus dem Frankfur-
ter Raum

Zwiebelgemüse
mit ausgelassenem Speck
und Essig pffiffig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts



Äppelwoi-Schaumcreme
„Hessisch“
mit Vanillesoße



Äppelküchele
mit Zucker & Zimt, Schmecke
zu jeder Tageszeit!



Äbbelwoi-Kaltschale
mit eingelegten Rosinen, kann
man im Sommer auch als
Süppsche esse

Eingelegte Birnen
in Rotwein-Zimt-Soße

Kartoffel-Apfel-Pudding
mit Schmandsoße



Kirschmichel „Hessisch“
echt Odewälder Kirschkuche



Rotweingelee
mit Beeren und Walnuss-
kernen



Schmandcreme
mit Zimt und Zucker abge-
schmeckt



Zwiebackpudding
net ganz so süß ...



bis zu 5 Vorspeisen



Ausgewählte frische Salate der Saison

mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Balsamico



Antipasti-Variation

mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika, Artischocken in Zitronenöl und mit einem Hauch Knobli eingelegte gemischte Oliven



Carpaccio von Tomaten

mit frischem Basilikum und Büffel-Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade

Pochierter Lachs

ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße

Scheiben vom Parma-Schinken

an aromatischer Galia-Melone

Vitello Tonnato

zartes Kalbsfleisch mit Knobli und Sardellen gespickt in feiner Thunfischsoße

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

Hausgemachte Lachs-Lasagne

frisches Lachsfilet und Spinat zwischen Nudelplatten mit einer leckeren Weißweinsoße

Hühnerbrust „Caprese“

Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße

Medaillons vom Schweinefilet „Italia“

mit hausgemachter Gorgonzolasoße nach sizilianischem Rezept



Nudelbüffet

Spaghetti, Tagliatelle und Tortellini; dazu Bolognese, Carbonara und mediterrane Tomatensoße

Osso Bucco

in Wurzelgemüse geschmorte Rinderbeinscheiben, serviert in leckerer Rotweinsoße

Saltimbocca a la Romana

vom Wutzje in leckerer Marsalasöße

bis zu 3 Beilagen



Italienisches Gemüse

frisches Gemüse in Butter geschwenkt



Kräuterreisemischung

mit ausgesuchten Kräutern



Penne

Klassische Penne-Nudeln als vielseitige Beilage



Risolée kartoffel

in Olivenöl würzig angebraten



Spaghetti

Klassische Spaghetti-Nudeln für vielfältige Pasta-Gerichte



Tagliatelle Bicolor

Zweifarbige Tagliatelle mit ansprechender Optik und feinem Geschmack

bis zu 2 Desserts



Frische Mascarpone-Creme mit Obststückchen



Hausgemachtes Mousse

von der weißen und schwarzen Schokolade



Hausgemachtes Orangenmousse

mit Schoko-Zimt-Soße

Panna Cotta

mit Pfirsichsoße



Tiramisu

garniert mit frischen Früchten



I Suppe



Gazpacho

kalte Tomatensuppe aus Tomaten und Paprika

bis zu 5 Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison

mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing, Balsamico und Olivenöl



Ensaladilla Rusa

spanischer Kartoffelsalat mit Karotten und Kapern

Serrano Schinken

mit Honigmelone, auf Eisbergsalat angerichtet



Spanischer Reissalat

mit Paprika, Oliven und Mais, abgeschmeckt mit Olivenöl und Knoblauch

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

Carne y Verduras al Horno

Beinscheiben vom Rind mit mediterranem Gemüse, im Ofen geschmort

Magras con Tomate

magere Grillschinkenscheiben in einer raffinierten Tomatensoße mit allerlei Kräutern

Paella

der Klassiker aus Spanien mit Reis, Hähnchen, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse; auch als vegetarische Variante ohne Fleisch und ohne Fisch

Pollo a la Limon

Hähnchenkeulen in Limonensoße, mit Knoblauch und Chillies pikant abgeschmeckt

bis zu 3 Beilagen



Arroz Rojo

spanischer roter Reis



Arroz, Reis

Locker gegarter Reis als vielseitige Beilage zu zahlreichen Gerichten



Calabacitas al Vapor

gedünstete Zucchini mit Käse



Elotes

Maiskolben



Geröstete Kartoffelwürfel

mit einer geheimnisvollen Gewürzmischung



Greixonera de Macarrons

Makkaroni mit Käse überbacken



Patatas Asado

kleine Kartoffeln in der Schale gebraten, pikant gewürzt



Tumbet Verduras

Gemüseauflauf mit Paprika

bis zu 2 Desserts



Arroz con Leche

Milchreis



Mousse de Limon

Zitronenmousse



Sueno Andaluz

andalusischer Traum, Vanilleflan nach Originalrezept





SPEISEN KATALOG

Suppen



Äppelwoisüppchen „Hessisch“
mit Apfelstückchen

Blersüppsche „Hessisch“
pikant abgeschmeckt mit
Speckwürfeln und gerösteten
Graubrotwürfeln

Bouillabaisse
nach klassischem Fisch-Re-
zept aus Frankreich



Champignon-Rahmsuppe
mit frischen Kräutern

Dill-Rahm-Krabbensuppe
mit frischer Sahne und einem
guten Weißwein zubereitet



Gazpacho
kalte Tomatensuppe aus
Tomaten und Paprika



Gemüsesüppsche „Hessisch“
quer durch den Garten

**Hausgemachtes
Hummersüppchen**
mit Krebschwänzen und
einem guten Cognac zube-
reitet

Kartoffelsupp „Hessisch“
mit Majoran und Speck, klas-
sisch hessisch



Käsesüppsche „Hessisch“
mit Kirschwasser fein ab-
geschmeckt

Kesselbrieh
herzhafte Worschtsupp - aus
dem Kessel, wo die Wurst
gekocht wird

Klare Tomatensuppe
mit frischen Basilikumstreifen
und Weißwein zubereitet



Minestrone
die klassische italienische Ge-
müsesuppe

Rindersüppsche
mit Markklößchen und frische
Kräuter



Tomatencremesuppe
mit frischen Basilikumstreifen
und Rahm

Vorspeisen



Blattsalate
vom Bauschmer Acker mit
einer Joghurtauce und einer
würzigen Essig-Öl-Marinade



Eiersalat
mit Champignons und und
und....

Frankfurter Kartoffelsalat
mit frischen Kräutern an
Kräuteressigmarinade

Kartoffelsalat
echt hessisch mit Ei



Käsesalat
mit Radieschenscheiben in
em leckere Sösj



Rohkostsalat
Karotten, Kraut, Gurke und
Rettich, jeder für sich fertig
angemacht

Salate der Saison
mit Kräuter- und Joghurt
Dressing - veggie oder vegan
ohne Joghurt Dressing



Antipasti-Variation
mariniertes Gemüse, gegrillte
Zucchini, Auberginen und
Paprika, Artischocken in Zit-
ronenöl und mit einem Hauch
Knobi eingelegte gemischte
Oliven



Apfel-Lauch-Salat
in saurer Sahne mit Manda-
rinen



**Ausgewählte frische Salate
der Saison**
mit Joghurt- und Kräuter-
Dressings, dazu Olivenöl und
Balsamico



Brotsalat
in würziger Marinade mit
Zwibbelwürfeln, Knobi
und frische Kräuter abge-
schmeckt



Carpaccio von Roter Beete
mit Feldsalat, Birnen und
Kürbiskernkrokant



Carpaccio von Tomaten
mit frischem Basilikum und
Büffel-Mozzarella an einer
feinen Balsamicomarinade

Chili- und Curryspleßen
vom Hähnchenbrustfilet,
dekorativ auf Honig-Melo-
nenhälfte angerichtet, dazu
reichen wir Melonenkugeln
mit Schinkenauswahl

**Eingeleschter
Schwartemaache**
hausgemacht nach überlie-
fertem Rezept in ere Soß, die
ma so schnell net vergisst



Ensaladilla Rusa
spanischer Kartoffelsalat mit
Karotten und Kapern

Exotischer Geflügelsalat
aus der Poulardenbrust



Frische Salate der Saison
verschieden ausgewählt mit
Joghurt- und Kräuter-Dres-
sings, dazu Olivenöl und
Aceto Balsamico

Vorspeisen (2)

Gemischte Salate der Saison
mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing, Balsamico und Olivenöl

Gewürfelte Hähnchenbrustfilets
dekorativ auf Honigmelonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir Melonenkugeln



Frankfurter Grüne Sauce
mit mindestens sieben frischen Kräutern



Handkäs mit Musik
die Spezialität schlechthin!

Hausgemachte Sülzenauswahl
Bauernsülze, Tafelspitzsülze, Buttermilch-Schinken-Sülze, Gemüsesülze und Geflügelsülze mit Tomatenfleischwürfeln; dazu eingelegte Zwiebelwürfel und pikante Apfel-Meerrettichsoße

Hausmacher Wurst
reichlich garniert mit sauer eingelegtem Gemüse

Junge Pute im Ganzen gebraten
mit Walldorfsalat und Preiselbeeren



Karotten-Gurken-Krautsalat
portionsweise angerichtet



Käsesalat mit Radieschenscheiben
in einer leckeren Soße

Kleine Frikadellen aus Rinderhack
Saftige kleine Frikadellen aus hochwertigem Rinderhackfleisch



Kochkäse aus'm Odenwald
hausgemacht, original mit Bauembrot serviert



Kochkäse mit Musik
nach einem Odenwälder Rezept

Krautsalat „Rustikal“
mit Speck & Zwiebelwürfeln von der Schalotte



Mediterran gefüllte Riesenchampignons
auf angemachtem Salatbett

Meeresfrüchte-Terrine mit Meerrettichsahne
Meeresfrüchte-Terrine gefüllt mit Schellfisch, Heilbutt, Lachs, Brokkoli und Karotten

Ochsenherztomaten mit frischem Basilikum und Büffelmozzarella
an Balsamico-Marinade

Pikante Hackfleischbällchen
mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt

Rinder- oder Lachs-Carpaccio
mit Rucola, Pinienkernen und gehobtem Parmesan an Vinaigrette



Sauerkrautsalat mit Äpfelstreifern
auch gut in der Fastezeit!

Scheiben vom Parma-Schinken
an aromatischer Galia-Melone

Scheiben vom spanischen Serrano-Schinken
an aromatischer Galia-Melone

Schinkenröllchen
von gekochtem Schinken mit Spargel

Serrano Schinken
mit Honigmelone, auf Eisbergsalat angerichtet



Spanischer Reissalat
mit Paprika, Oliven und Mais, abgeschmeckt mit Olivenöl und Knoblauch



Spundekäs
Mainzer Spezialität aus Frischkäse mit feinen Zwiebelwürfeln angerichtet



Spundekäs
mit Salzbrezeln



Tomate-Mozzarella-Platte
mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade



Tomate-Mozzarella-Spieß
Mozzarellakugeln und Kirschtomaten in Balsamico-Vinaigrette mariniert



Verschiedene ausgewählte frische Salate der Saison
mit Joghurt- und Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico

Vitello Tonnato
gespicktes Kalbsfilet in aromatischer Thunfischsoße mit Kapern

Vitello Tonnato
zartes Kalbsfleisch mit Knobli und Sardellen gespickt in feiner Thunfischsoße



Würzige Grilltomaten
mit frischen Kräutern und Käse überbacken

Würziger Spießbraten
kalt aufgeschnitten, dazu reichen wir hausgemachte Sauce Remoulade sowie Honig-Knoblauchsoße nach Art des Hauses



Ziegenkäse, gratiniert
mit Honig und Walnüssen



Zwiebelsalat mit Schmand
Herzhafter Zwiebelsalat mit cremigem Schmand-Dressing

Hauptgerichte

Avocadoschiffchen
gefüllt mit Krabbencocktail

Blutworschtlasagne
eine Spezialität des Hauses



Bratkartoffeln
mit feinen Kräutern und
Zwiebeln gewürzt



Broccoli-Blumenkohl-Auflauf
Broccoli, Blumenkohl und Kar-
toffeln mit viel Hollandaise
und Käse überbacken

Came y Verduras al Horno
Beinscheiben vom Rind mit
mediterranem Gemüse, im
Ofen geschmort

Ceviche vom Fisch
mit Granny Smith und Gra-
natapfel

**Edler Sauerbraten vom
Angus-Rind**
in einer Rotweinjus zart ge-
schmort

Entenbrust
mit Orangenfilets

**Feiner Braten aus der
Wildschweinkeule**
in Preiselbeerrahmsauce

Feiner Wildschweinrollbraten
in Preiselbeerrahmsauce

Filet Wellington
zartes Rinderfilet im knuspri-
gen Blätterteigmantel

**Fisch-Terrine mit
Meerrettichsahne**
Meeresfrüchte-Terrine gefüllt
mit Schellfisch, Heilbutt, Lachs,
Brokkoli und Karotten

Fleischknepp in Weinsoss
mit frischen Kräutern

Frankfurter Rindswurst
Herzhafte Frankfurter Rinds-
wurst nach traditioneller
Rezeptur

Frankfurter Tafelspitz
vom Rind

Gedünstetes Zanderfilet
in einer feinen Kräuter-Weiß-
weinsauce

Gefüllte Maishähnchenkeule
mit Waldpilzfüllung in einer
Thymiansauce

Gefüllte Zucchini-Schiffchen
mit vegetarischer oder
Hack-Füllung und mit Käse
überbacken

**Gegrillter Schweinebauch
„American Style“**
mit Honig und Knoblauch fein
abgeschmeckt

**Gepökelter
Schweinkeulenbraten**
mit glasierten Zwiebeln in
einer leichten Rotweinsauce

Geräucherte Forellenfilets
an Sahnemeerrettich mit
Preiselbeeren

**Geschnetzeltes vom
Schweinefilet**
in einer feinen Waldpilzrahm-
sauce

**Geschnetzeltes vom
Tauruswutzje**
in einer feinen Rahmsauce mit
frischen Champignons

Hähnchenbrustfilet
eingelegt in Paprikaöl und
frischen Kräutern

Hausgemachte Kohlrouladen
in dunkler Specksauce

**Hausgemachte Lachs-
Lasagne**
frisches Lachsfilet und Spinat
zwischen Nudelplatten mit
einer leckeren Weißweinsauce

Hessischer Sauerbraten
in einer guten Sauerbraten-
sauce

Hirschkalbsgulasch
in Burgundersauce geschmort

Hirschkalbsgulasch
mit einem Hauch von Wa-
cholder, dazu Williamsbirne
gefüllt mit Preiselbeeren

Hühnerbrust „Caprese“
Hühnerbrustfilet überbacken
mit Tomaten, Basilikum und
Mozzarella in mediterraner
Tomatensauce

Hühnerfrikassee
ein Klassiker - mit Erbsen und
Champignons in Rahm

Jakobsmuscheln
mit Parmesan gratiniert an
Safransauce

Kalbskotelett
unter einer Selleriehaube
gratiniert

Kartoffel-Gemüse-Gratin
frisches Gemüse und Kartof-
felscheiben in Sahne gekocht
und mit viel Käse überba-
cken



Kartoffelspalten
mit feinen Kräutern und
Zwiebeln gewürzt

**Kleine Rinderrouladen
„Hausfrauen Art“**
klassisch gefüllt mit Zwiebeln,
Speck und Gurke

Knusprig gebratene Ente
an Burgundersauce

Knusprige Hähnchenrolle
gefüllt mit Waldpilzsauce

Krautwickel mit Kartoffelbrei
auf Deutsch: Kohlrouladen
und Kartoffelstampf - natür-
lich hausgemacht

Lachs im Kräutermantel
frisches Lachsfilet an einer
leckeren Riesling-Rahm-Dill-
sauce

Hauptgerichte (2)

Lachsfilet im Kräutermantel
dazu eine feine Kräuter-
Weißweinsauce

Lachs-Sashimi
rohe Filets mit Passionsfrucht-
marinade

Magras con Tomate
magere Grillschinkenscheiben
in einer raffinierten Tomaten-
soße mit allerlei Kräutern

Mainzer Saftschinken
gepökelt und geräuchert an
einer leichten Senfrahmsauce

Medaillons vom Schweinefilet
in einer feinen Rahmsauce mit
frischen Champignons

**Medaillons vom Schweinefilet
„Italia“**
mit hausgemachter Gorgon-
zolasauce nach sizilianischem
Rezept

Minihax'n vom Taunuswutze
zubereitet in würziger Stark-
biersauce

Norwegischer Kräuterlachs
im Salzmantel



Nudelbüffet
Spaghetti, Tagliatelle und
Tortellini; dazu Bolognese,
Carbonara und mediterrane
Tomatensauce

**Ochsebrust mit
Meerrettichsauce**
und Bouillonkartoffeln

Osso Bucco
in Wurzelgemüse geschmor-
te Rinderbeinscheiben, ser-
viert in leckerer Rotweinsauce

Paella
der Klassiker aus Spanien mit
Reis, Hähnchen, Fisch, Meeres-
früchten und Gemüse; auch
als vegetarische Variante
ohne Fleisch und ohne Fisch

Pangasiusfilet
unter der Kartoffelkruste

Panierte Partyschnitzel
an Zitronenecken, dazu
reichen wir separat hausge-
machte Rahmsauce

Pochierter Lachs
ausgarniert mit Räucherlachs,
dazu reichen wir Sahnemeer-
rettich und eine Honig-Senf-
Dillsauce

Pollo a la Limon
Hähnchenkeulen in Limonen-
sauce, mit Knoblauch und
Chillies pikant abgeschmeckt

Poulardenbrust
mit mediterran gewürztem
Ratatouille

Prager Krustenbraten
zubereitet in würziger Stark-
biersauce

Prager Saftschinken
in leckerer Bratenjus

**Raunemer Bierbraten
„Hessisch“**
vom Taunuswutze, inner
lecker Dunkelbiersauce mit
Gemüsewürfel

Rinderfilet
an Whiskey-Rahmsauce

Rindergulasch
geschmort in Burgundersauce

**Rinderrouladen Hausfrauen
Art**
Zarte Rinderrouladen nach
traditioneller Art zubereitet

Rindswurst
Herzhafte Rindswurst nach
klassischer Rezeptur

**Ripp Eye Steaks vom
argentinischen Weiderind**
eingelegt in frischem Kräu-
teröl und hochwertigem
Steakgewürz

Rippsche und Sauerkraut
zusammen gekocht in Äbbel-
woi und Fleischbrühe

Roastbeef medium
mit Rosmarinkruste

Rostbratwurst
für uns produziert von der
Odenwälder Landmetzgerei
Mehl

**Rostbratwurst & Frankfurter
Rindswurst**
Kombination aus herzhafter
Rostbratwurst und Frankfur-
ter Rindswurst

Rotbarschfilet
in einer hausgemachte Zitro-
nenbuttersoße

**Saftige Nackensteaks vom
Taunuswutze**
in Dunkelbiersauce

**Saftige Nackensteaks vom
Taunuswutze**
in würziger Marinade

**Saftiger Braten vom
Taunuswutze**
in Dunkelbiersauce mit Wur-
zelgemüse

**Saftiger Spanferkelbraten aus
der Keule**
aufgeschnitten ohne Kno-
chen, serviert in Burgunder-
sauce

Saltimbocca a la Romana
vom Wutze in leckerer
Marsalasauce

Sauerkraut und Rippscher
zusammen gekocht in Äbbel-
woi und Fleischbrühe

Schinkenkrustenbraten
mit Schmorzwiebeln

Schmackhafte Lammhaxen
in Tomaten-Knoblauchsauce

**Schwenksteaks vom
Taunuswutze**
in würziger Marinade

Spanferkelkeule
nach Art des Hauses, mit
Majorankartoffeln gefüllt

Hauptgerichte (3)

Steaks vom argentinischen Weiderind

eingelegt in frischen Kräutern und hochwertigem Steakgewürz

Steinbeisserfilet

mit Tomatensoße, Kapern und Oliven

Straußensteak

an Pfirsich-Blutorangensoße

Thunfisch Carpaccio

mit Limone, Olivenöl und gehobelm Parmesan

Thunfisch Tatar

mit Mango-Avocado und hausgemachter Ingwer-Mayonnaise



Tofu-Spieß

an kräftiger Marinade



Tomaten-Zucchini-Gratin

in Tomatensoße

Überbackene Austern

Feine Austern, goldbraun überbacken und aromatisch verfeinert

Wellfleisch mit Kraut

gekochter Schweinebauch mit Sauerkraut

Wildschweinbratwurst

für uns produziert von der Odenwälder Landmetzgerei Mehl

Zarte Hähnchenbrust in Currysoße

fruchtig abgeschmeckt und nicht zu scharf

Zarter Braten vom Weiderind

in würziger Burgundersoße

Zarter Lammkeulenbraten

in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt

Zarter Sauerbraten vom Weiderind

in würziger Burgundersoße

Zarter Spanferkelbraten aus der Keule

aus der Keule, aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße

Zartes Hähnchenbrustfilet

in einer fruchtigen Currysoße

Zartes Poulardenbrüstchen

in Preiselbeerrahmsoße



Zucchini-Feta-Spieß

mit Zitronenöl mariniert

Zur Gans-Saison: zarte Gänsekeule & Gänsebrust

geschmort in eigener Sauce

Desserts



Äpfelwoi-Schaumcreme „Hessisch“

mit Vanillesoße



Äpfelküchele

mit Zucker & Zimt, Schmecke zu jeder Tageszeit!



Arroz con Leche

Milchreis



Bayrisch Creme

mit hausgemachtem Himbeermark



Dessert nach Art des Hauses

Wechselndes hausgemachtes Dessert - liebevoll nach Art des Hauses zubereitet



Äpfelwoi-Kaltschale

mit eingelegten Rosinen, kann man im Sommer auch als Süpsche esse

Eingelegte Birnen

in Rotwein-Zimt-Soße



Frische Mascarpone-Creme

mit Obststückchen



Frischer Obstsalat

mit Maraschino (Kirschlikör)



Hausgemachtes Mousse

von der weißen und schwarzen Schokolade



Hausgemachtes Orangenmousse

mit Schoko-Zimt-Soße



Hausgemachtes Tiramisu

Klassisches hausgemachtes Tiramisu nach italienischer Art



Himbeercreme

mit frischer Minze



Kartoffel-Apfel-Pudding

mit Schmandsoße



Kirschmichel „Hessisch“

echt Odenwälder Kirschkuche



Mousse au Chocolat

von der braunen und weißen Schokolade



Mousse de Limon

Zitronenmousse

Panna Cotta

mit Pfirsichsoße



Paradiescreme

mit Fruchtgeschmack



Pfirsichcreme

mit frischer Zitronenmelisse



Rote Grütze

mit Bourbon-Vanillesoße



Rotweingelee

mit Beeren und Walnusskernen



Schmandcreme

mit Zimt und Zucker abgeschmeckt



Sueno Andaluz

andalusischer Traum, Vanilleflan nach Originalrezept



Tiramisu

eine italienische Spezialität



Tiramisu

garniert mit frischen Früchten



Zwiebackpudding

net ganz so süß ...

GESCHIRR & ZUBEHÖR





GESCHIRRE & ZUBEHÖR

Sie benötigen für Ihr Event noch passendes Geschirr oder das richtige Zubehör?

Kein Problem - wir bieten Ihnen alles, was Ihre Veranstaltung perfekt ergänzt und Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt.

Von stilvollem Geschirr und eleganten Gläsern über Besteck, Kühlschränke und Rechauds bis hin zu weiterem praktischem Equipment - bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.

Ob private Feier, Hochzeit, Firmenveranstaltung oder großes Event: Wir sorgen dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlt und jedes Detail stimmt.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

BLUMEN & DEKO





BLUMEN & DEKO

Sie möchten Ihrem Event mit Blumen und Dekoration eine besondere Atmosphäre verleihen?

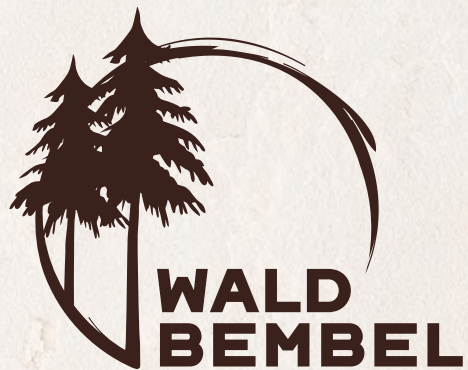
Mit liebevoll abgestimmten Details sorgen wir dafür, dass Ihre Veranstaltung nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch in Erinnerung bleibt.

Gemeinsam mit Urbans Blütenzauber gestalten wir stilvolle Blumenkonzepte und individuelle Dekorationen, die perfekt zu Ihrem Anlass passen.

Ob elegante Blumengestecke, geschmackvolle Tischdekorationen, Kerzen oder besondere Details - mit viel Liebe zum Detail schaffen wir ein harmonisches Ambiente, das Ihre Gäste begeistert und Ihrem Fest eine persönliche Note verleiht.

Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche gemeinsam mit Ihnen umzusetzen.





Wir beraten Sie gern und
freuen uns, von Ihnen zu hören.

Waldbembel
Evreuxring /Ecke Varkausstrasse im Ostpark
65428 Rüsselsheim

06142 562 528
hallo@waldbembel.de