

Menü- und Buffetvorschläge **2022**

Das Restaurant

Der Löwenhof

An den Kirchen 14
97348 Rödelsee
Telefon 09323-876842

www.der-loewenhof-roedelsee.de

der.loewenhof@roedelsee.de

Montag und Dienstag

Ruhetag

warme Küche durchgehend von

12.00 – 21.00 Uhr

Nachmittags Kaffee & Kuchen

Sonntags Frühschoppen ab 10.00 Uhr

Großer geräumiger Biergarten

Behindertengerechte Einrichtung

Veranstaltungsräume von 25 – 120 Pers.

Menü und Buffet Vorschläge für Ihre Feier

Vorspeisen

**Salat von der Hähnchen Brust
mit Apfel und Paprika und Käse-Baguette
12,90 €**

**Gekochter, marinierter Tafelspitz
mit Gemüse-Vinaigrette und gerötetem Landbrot
13,60 €**

**Rapunzelsalat in Walnußdressing
mit gebratener Geflügelleber und Brotcroutons
14,90 €**

**Gemüse Antipasti auf „Löwenhof Art“
mit frischem Ciabatta
14,90 €**

**Carpaccio von Zucchini
mit geräuchertem Forellenfilet
13,90 €**

**rosa gebratene Entenbrust
auf mediterranen Salat und Hirtenkäse
16,60 €**

**gebratene Riesengarnelen
an knackigen Blattsalaten mit frischer Mango
16,50 €**

**Lachsrollchen mit knackigem Rucola ,
Kräuteraioli und Kartoffelpuffer
13,90 €**

**Exotischer Salatteller mit gebratenem Zanderfilet
und Zitronen - Olivenvinaigrette
15,90 €**

Suppen

***Cremesuppe von frischen Strauchtomaten
mit Pistazien
4,90 €***

***Passierte Kartoffelsuppe
mit Röstspeck und Croutons
4,20 €***

***Riesling - Rahmsuppe
mit Zimtcroustons
4,60 €***

***Feine Kartoffel - Spinat – Suppe
mit Griesnocken
4,90 €***

***Cremesuppe von frischem Broccoli
mit Mandelsahne
4,90 €***

***Essenz von frischen Tomaten
mit Basilikum-Klößchen
6,90 €***

***Samtsuppe von frischen Waldpilzen
(je nach Saison)
6,90 €***

***Rote Beete - Apfelsuppe
mit Meerrettichnocken
5,20 €***

Zwischengerichte

***Pochierte Seezungenröllchen
mit Tomatenbutter
18,70 €***

***Geräuchertes Lachsforellenfilet
mit Meerrettichschaum
14,90 €***

***Gebratenes Filet vom Zander
mit Meerrettichkruste und Apfelsauce
14,70 €***

Fischgerichte

***Tranche vom Wildlachs
im Nudelmantel
mit einer Sauce von gelber Paprika
22,50 €***

***Gekrätertes Filet vom Donauwaller
mit Ratatouille Gemüse
22,50 €***

***Petersfischfilet
mit Wurzelgemüse und Pfeffermousseline
22,50 €***

Vegetarisch

***Gemüsefrikadellen
mit knackigen Saisongemüsen
auf leichter Paprikarahmsauce
15,90 €***

***Gemüsestrudel
in einer Sauce von Pommerysenf
und herbem Weißwein
15,90 €***

Fleischgerichte

***Geschmorte Keule vom heimischen Wildschwein
mit Wacholdersauce***

19,90€

Roastbeef am Stück, rosa gebraten, mit Burgundersauce

24,90 €

***Im Ofen geschmorte Keule vom Heidelamm
mit Rosmarinjus***

19,50 €

***Zarte Brust von der Maispoularde
mit feiner Käsesauce***

19,90 €

***Medaillons vom Rinderfilet
mit Champignons in Barolorahm***

26,90 €

Lammrücken, rosa gebraten, mit Kräuterkruste und Thymianjus

23,90 €

***Zartes Schweinefilet in Blätterteig
mit Blattspinat und einer Drei - Pfeffer - Sauce***

21,90 €

Medaillons vom Kalbsfilet mit feiner Morchelrahmsauce

27,90 €

Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente mit Orangen – Portweinsauce

26,90 €

Medaillons vom Hirschkalb mit Pfefferkirschen und Steinpilzen

28,90 €

***Bei allen Fleischgerichten sind natürlich jahreszeitliche Gemüse,
Kartoffel- oder Nudelbeilagen, Saucen nach Ihrer Wahl
oder Vorstellung im Preis inbegriffen.***

Nachspeisen

***Cappuccinoparfait mit Eierlikörsahne
und warmen Brombeeren***

7,90 €

***Bayerisch Creme
mit Beerenfrüchten***

5,60 €

***Parfait von grünen Äpfeln
auf Haselnußnugatsauce***

7,90 €

***Pfannkuchencannelloni
auf caramelisierten Früchten***

7,90 €

***Vanilleeis
mit heißen Zimtkirschen***

5,60 €

***Mousse au Chocolate
mit Fruchtmark***

7,90 €

***Mango - Orangen - Parfait
mit zweierlei Schokoladensaucen***

8,20 €

Buffetvorschlag A ab 15 Pers.

Suppe:

**Leberklößchensuppe
mit frischen Kräutern**

Warm:

**Gegrillte Minihaxen
Kasslerbraten
mit Specksauerkraut und Kartoffelklößen
Braunbiersauce**

Kalt:

**Hausmacher Wurstspezialitäten,
roher und Gekochter Schinken
mit saurem Gemüse
Große Fischplatte mit Rauchlachs,
Makrele und Forellenfilet,
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln
Geflügelsalat, Schweizer Wurstsalat, Nudelsalat
verschiedene Saucen**

Dessert

**Großes Käsebrett
(regionale Käseauswahl mit Trauben)
Brotkorb, Butter**

**Rote Grütze
mit Vanillesauce oder Vanilleeis**

pro Person 32,90 €

Buffetvorschlag B ab 20 Pers.

Suppe:

**Fränkische Hochzeitssuppe,
mit Leberklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln**

Warm :

**Pikanter Spießbraten
frisches jahreszeitliches Gemüse und Kartoffelgratin**

Kalt:

**Westfälischer Knochenschinken und Kochschinken
Hausmacher Wurstspezialitäten
Roastbeef rosa gebraten
mit Remouladensoße
Räucherlachs, und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich,
Geflügelsalat , Nudelsalat, Krabbensalat
Frische Salate
Blattsalate mit diversen Dressings,
Tomate, Gurke, Möhre und Krautsalat**

Dessert

**Großes Käsebrett mit Käsespezialitäten aus Europa
Brot, Brötchen, Butter**

Bayrisch Creme mit Blaubeeren

pro Person 37,90 €

Buffetvorschlag C ab 20 Pers.
(italienisches Buffet)

Warme Speisen :

Minestra

italienische Gemüsesuppe mit Tomaten

*Lamm in Curry auf „Sardische Art“
mit Schmorkartoffeln*

Kalte Speisen :

*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum,
Champignons mit Weißwein und Knoblauchsauce,
Paprikastreifen mit Olivenöl im Ofen gegart,
Zucchini in Tomatensauce mit Rosmarin
Auberginen gegrillt und in Kräuteroel mariniert
Insalata di Pasta e formaggi (Nudelsalat mit Käse)*

*Carpaccio vom Rind mit Rucicola und Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone,
Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Warme Hähnchenbrustfilet
mit Weißwein, Knoblauch und Oliven*

*Große mediterrane Fischplatte
mit Garnelen, Meeresfrüchten und pochierten Fischen*

Dessert

*Käsespezialitäten aus Italien
z.B. Bel Paese, Tallegio,
Parmesan, Gorgonzola, Peccorino,
Frisches Obst, Tiramisu
frisches italienisches Weißbrot und Butter*

pro Person 46,90 €

Buffetvorschlag D Großes Buffet ab 30 Pers.

Warme Speisen :

Saisonale Vorsuppe

**Zartes Rinderfilet mit Pilzduxelles in Blätterteig
Ganzer Kalbsrücken,
am Stück gebraten mit Zwiebelkruste
Kartoffel - Spinatgratin,
jahreszeitliche Gemüseauswahl**

Kalte Speisen

Dreierlei vom Lachs

(gebeizt, pochiert und Stremelchen)

Räucheraal und Heilbutt

Cocktail von Riesengarnelen mit Mango und Papaya

Rosa gebratener Rehrücken mit Portweinbirnen

Angus Roastbeef, rosa gebraten,

mit gefüllten Tomaten

Medaillons vom Rinder und Schweinefilet

mit Leberfarce

Zarte Maispoulardenbrust

mit Spinatfüllung

Auswahl von geräucherten Schinken

auf Apfel - Lauchsalat

Salat von Champignons

mit Walnuss - Dressing

Salat von Möhre, Sellerie und Mandarine

diverse Dips und Saucen

Dessert

Große internationale Käseauswahl

(Ziegenkäse, Rohmilch - Käse, Brie und Edelschimmel - Käse)

Brot, Brötchen ,Butter

Große gemischte Obstplatte

Mousse au Chocolat

Pistazieneis mit Zimtkirschen

pro Person 74,90 €