

MENÜ I

Fränkische Hochzeitssuppe 3,90

*

Zweierlei Gebratenes (vom Rind und Schwein)
mit Gemüsestreifen dazu Kloß und Salat 9,80

*

Vanille- Eis mit heißen Himbeeren 3,90

*

Gesamtpreis € 17,60

MENÜ II

Grießschieberlasuppe mit Gemüsestreifen 3,30

*

Rinderspickbraten in Burgundersauce mit Waldpilzen
dazu Semmelknödel und Salat 11,00

*

Bunte Eisschale mit frischen Früchten, Sahne und Mandelsplitter 4,90

*

Gesamtpreis € 19,20

MENÜ III

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Stangenweißbrot 5,90

*

Omelettesuppe 2,40

*

Spanferkelbraten in Tiroler Speck-Zwiebelsauce mit Kloß und Salat 11,70

*

Feige Wodka mit Vanille- Eis und Sahne 4,30

*

Gesamtpreis € 24,30

Menü IV

2 Garnelenspieße vom Grill
mit Kräuter-Knoblauchdressing dazu Baguette 5,20

*

Minestrone 2,90

*

Ossubucco mit Gnocci und Salat 14,90

*

Panacotta mit frischen Früchten und Sahne 4,90

*

Gesamtpreis € 27,90

MENÜ V

Melone mit rohem Schinken garniert
dazu Baguette 4,90

*

Broccolirahmsuppe mit Räucherlachsstreifen und Sahnehäubchen 3,90

*

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat
oder

in Mandelrahmsauce mit geb. Ananas, Reis, Kroketten und Salat 14,90

*

Bayrisch Creme mit Orangen
und Sahne 4,90

*

Gesamtpreis € 28,20

MENÜ VI

Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen 2,40

*

Tomate- Mozzarella garniert mit Baguette 4,90

*

Truthahnsteak (200 gr.) in Spinat-Gorgonzolasauce
dazu Nudeln und Salat 11,50

Ein Palatschinken mit Vanille Eis, Sauerkirschsauce und Sahne 4,80

*

Gesamtpreis € 23,60

MENÜ VII

Gebratene Zucchiniwürfelchen und Gorgonzola in
Balsamico-Honigdressing dazu Baguette 5,20

*

Tomatenrahmsüppchen mit Gin, Sahnehäubchen und Röstbrotwürfeln 4,20

*

Land & Meerteller (Schweinelendchen und Garnelenspieß)
in Kräuter-Knoblauchsauce mit Gemüsereis und Salat 17,90

*

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten und Sahne 4,90

*

Gesamtpreis € 32,20

Menü VIII

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsetoast 4,20

*

Feldsalat mit gebratenen Birnenstücke und gehackten Walnüsse
dazu Baguette 6,20

*

Rehshäufel oder Rehnüsschen in leichter Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen
dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und Blaukraut 16,90

*

2 Nürnberger Apfelkühle flambiert mit Vanille-Eis und Preiselbeeren 4,30

*

Gesamtpreis: € 31,60

MENÜ IX

Zucchinicremesuppe mit Röstbrotwürfel und Sahne 3,00

*

Champignonköpfe auf Salatbett mit Kräuterdipp 4,90

*

Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Gemüse 14,90

*

Frische Orangenscheiben in Zimthong mit Vanille- Eis und Sahne 4,30

*

Gesamtpreis € 27,10

MENÜ X (Vegetarisch)

Minestrone 2,90

*

Verschiedene Blattsalate in Honigdressing mit Sonnenblumenkerne
und Käsecrutons dazu Baguette 4,90

*

Gebratenes Gemüse „Italienische Art“ mit Reis und Salat 10,90

*

Bunte Eisschale mit frischen Früchten, Sahne und Mandelsplitter 4,90

*

Gesamtpreis € 23,60

Preisänderungen vorbehalten

Hotel und Gaststätte Petzengarten Betriebs GmbH
Wilhelm-Spaeth-Straße 47-49, 90461 Nürnberg
Geschäftsführer: Kurt Göschel
HypoVereinsbank Nürnberg 76020070 Konto-Nr. 7537166

☎: 0911/94956 – 0 📠: 0911/94956 – 99
www.petzengarten.de
e-mail: hotelinfo@petzengarten.de
UID: DE177933751 Strn.: 241/128/70527

Stand März 2012