

Feiern, Tagen & Genießen im Herzen der Stadt



Menüvorschläge für April – Juni 2012

Sehr verehrter Gast,

vierteljährlich gestalten wir unsere Menüvorschläge entsprechend der Saison neu. Sollte für Sie Einmal nicht das Richtige dabei sein oder Sie haben einen ganz besonderen Wunsch, stehen wir Ihnen natürlich gerne für eine individuelle Beratung zur Verfügung.

- **Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü aus den Einzelgerichten zusammen oder wählen Sie eines der fertigen Menüs.**
- **Die Menüs sollten möglichst bis spätestens 1 Woche im Voraus bestellt werden, damit wir die Speisen rechtzeitig einkaufen und vorbereiten können.**
- **Kurzfristige Bestellungen nehmen wir nur nach Absprache entgegen.**
- **Die Vorschläge & Preise gelten für Gruppen ab 15 Personen.**

Für Ihre persönliche Beratung steht Ihnen unsere Verkaufs- und Bankettleiterin gerne zur Verfügung:

Julia Geist

Telefon: 069 / 60914-293 / E-Mail: verkauf@maingau.de

Wir freuen uns auf Sie,
Ihr Maingau Team

Vorspeisen

Avocadotatar mit gebratenen Garnelen im Kataifiteig
und Joghurt- Minze- Soße an Frühlingsalat

13,80 €

Salat vom Pulpo mit mediterranem Gemüsesalat

13,90 €

Frühlingsalat mit lauwarmem Lachsforellenfilet
und Radieschen-Kräutervinaigrette

12,80 €

Löwenzahn-Rucolasalat
mit Kaninchenrücken
im Parma- Schinken- Mantel

13,20 €

Frühlingsalat im Brickeigkorbchen mit Mangovinaigrette
und gebackenem Tempuragemüse

11,80 €

Suppen

Hummerschaumsuppe mit gebackener Garnele

8,50 €

Möhrensuppe mit Curry und Kokosmilch

6,50 €

Spargelcremesuppe mit gebratenem Spargel

8,50 €

Frische Erbsensuppe mit Garnelen und Minze

8,50 €

Süd-Französische Fischsuppe mit Crostini

8,50 €

Petersilienwurzelschaumsuppe mit Spinatravioli

6,50 €

Zwischengerichte

Kalbsbries auf Pastinackengemüse und Kerbelsoße
13,80 €

Gebratenes Steinbuttfilet
auf Artischockenrisotto mit geschmolzenen Tomaten
15,50 €

Löwenzahn-Risotto mit Spargel
und Kressesoße

9,60 €

Hummerragout mit Frühlingsgemüse im Blätterteigkörnchen
15,80 €

Fleischgerichte

Osso buco von der Kalbshaxe
in Spätburgunder-Soße
Safranrisotto und tomatisierten Wurzelgemüse
19,30 €

Maispoulardenbrust auf Vanillespinat
und Curry-Risotto

18,70 €

Entenbrust auf gebratenem Frühlingsgemüse
im Kartoffelkörnchen

21,30 €

Kalbsrücken mit Morchel-Soße,
Spargelgemüse und neuen Kartoffeln

25,50 €

Lammrücken Provencale auf
Artischocken-Bohngemüse
mit Kartoffel-Paprikatörtchen

26,50 €

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Maccadamianußkruste,
sautiertem Frühlingslauch und Macairekartoffeln

28,20 €

Fischgerichte

Knuspriges Doradenfilet
auf mediterranem Gemüse mit
gebratenen Rosmarinkartoffeln

19,30 €

Gebratener Steinbutt
auf Morchelrisotto und grünem Spargelragout

26,80 €

Gebratenes Schwertfischfilet
mit Tomaten-Kapernbutter und Kressekartoffeln

22,90 €

Vegetarische Gerichte

Gebratenes Tofusteak mit Curry-Pfannengemüse
und Basmatireis

13,80 €

Shii-Takepilzrisotto mit Ofentomaten

14,20 €

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Eistörtchen
auf weißer Schokoladensoße

8,50 €

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
mit Erdbeersalat

9,00 €

Rhabarberschlupfer mit Grand-Maniersabayone
und Mascarpone-Eiscreme

8,50 €

Zitrontiramisu

8,50 €

Panna Cotta von der Kokosnuss
auf Ananas-Carpaccio

8,50 €

Creme Bruleé mit exotischem Früchteragout

8,50 €

Menü I Asien

Pikanter Rindfleisch-Shiitake Mix
auf Römischen Salat

13,20 €

Marinierte Entenbrust
auf gebratenem Wok- Frühlingsgemüse
mit gebratenen Eiernudeln

21,30 €

Panna Cotta von der Kokosmilch auf
Ananas-Carpaccio

8,50 €

Menü II Frankreich

Avocadotatar mit gebratenen Garnelen im Kataifimantel
und Joghurt- Minze- Soße an Frühlingsalat

13,80 €

Lammrücken Provencale auf
Artischocken-Bohngemüse
mit Kartoffel-Paprikatörtchen

25,50 €

Crème Brûlée mit exotischem Früchtagout

8,50 €

Menü III Italienisch

Pulposalat mit mediterranem Gemüsesalat

13,90 €

Rosa gebratenes Rinderfilet mit
Barolo-Schalottensoße,
Salbeignocchi und Frühlingsgemüse

28,20 €

Zitrontiramisu

8,50 €

Menü IV Frankfurt

Marinierte Rinderwade
mit Meerrettichvinaigrette und frischen Tomaten

11,80 €

Gekochter Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße,
Frühlingsgemüse und neuen Schnittlauchkartoffeln

16,80 €

Frankfurter Apfelkuchlein mit Apfelweinrahmsoße

8,50 €

Menü V Vegetarisch

Gebratene Austernpilze auf Rucolasalat
mit Parmesanspäne

11,20 €

Artischockenrisotto mit Tomaten
und Zucchiniompott

16,10 €

Rhabarberschlupfer mit Grand-Maniersabayone
und Mascarpone-Eiscreme

8,50 €

Menü VI Spargelzeit

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage

6,50 €

Stangenspargel Klassisch mit Hollandaise
dazu neue Kartoffeln mit Schnittlauch
18,50 € (genauer Preis folgt Anfang April)

Wahlweise:

Kleines Kalbssteak, Filetsteak, Wiener Schnitzel,
oder Schinkenauswahl

Portion 10,00 €

Frischer Erdbeersalat
mit After Eight-Eiscreme

8,50 €