

| Menübausteine

| Für die Gestaltung und Organisation Ihrer Feierlichkeit
| nehmen wir uns sehr viel Zeit.

| In einem persönlichen Gespräch mit Ihnen,
| planen wir alle Details.

| Ihre Veranstaltung liegt in guten Händen
| und wird von uns höchst professionell durchgeführt.

| Mit den nachfolgenden Menübausteinen
| können Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

| Haben Sie Fragen oder Anregungen?

| Sie können uns jederzeit unter  06224 909 94 15

| oder per eMail an reservation@felderbock.eu erreichen.

| ***Ihr*** TEAM FELDERBOCK

| Preisangabe *jeweils* für mindestens 10 Personen.

| Einige Speisen sind nur saisonbedingt realisierbar. (sind mit „*“ versehen)

| Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

| Der Gesamtpreis errechnet sich durch die Summe der einzelnen Gerichte

| Es ist nicht möglich, einzelne Gerichte weniger als 10x zu bestellen.

| Vorspeisen

Feldsalat mit Speck	€ 7,50 *
mit Birne und Croutons	
Cantaloupe und Äpfel	€ 8,50
mit Kürbiskernöl und Briochwürfel	
Grüner Spargel	€ 8,50
mit Haselnüssen, Meeressalz, Olivenöl und Parmesan	
Büffelmozzarella und Tomate	€ 9,50
mit Basilikumpesto	
Kaninchenterrine	€ 9,50
mit Oliven an Blattsalaten	
Geflügelleberpastete	€ 9,50
an Friséesalat mit Orangen-Chutney	
Räucherforelle auf Rote-Beete-Salat	€ 9,50
mit frisch gehobeltem Meerrettich	
Lauwarmer Oktobus	€ 10,50
mit Oliven, süßer Paprika, Meeressalz und rohen Zwiebeln	
Risotto Nero	€ 10,50
mit gebratenen Sepia	
Thunfischtatar	€ 11,50
mit Mangochutney	
Carpaccio vom geräucherten Heilbutt	€ 11,50
mit Wildkräutersalat	
Gebratene Scampi	€ 11,50
auf buntem Salat mit Kräuterbutter	
Kaninchenfilet	€ 11,50
mit gebratenem Chicoree	
Wachtelbrust	€ 12,50
mit Rucola und Granatapfelkernen	
Geräucherte Entenbrust	€ 12,50
mit Blattsalaten und Feigendressing	
Carpaccio vom Schatzgrundhof-Rinderfilet	€ 13,50
mit Rucola und Parmesan	
Parmaschinken und Parmesan	€ 13,50
an Rucolasalat	
Meeresfrüchtesalat	€ 13,50
mit Staudensellerie und Salat	
Feine Italienische Antipasti	€ 13,50
(Carpaccio, Vitello tonato, Scampi, Melone, Serrano u.a.)	
Octopuscarpaccio	€ 13,50
an bunten Blattsalaten mit Olivenöl und Balsamico	

Suppen

Champignoncremesuppe	€ 5,00
mit Sahnehaube	
Kartoffelsuppe	€ 5,00
mit Speck und Apfel	
Broccolicremesuppe	€ 5,00
mit Croutons	
Tomatencremesuppe	€ 5,00
mit frischem Basilikum	
Consommé vom Rind	€ 5,50
mit Baiertaler Markklößchen und Flädle	
Consommé vom Tafelspitz	€ 5,50
mit Gemüsejulienne	
Geflügelconsommé	€ 5,50
mit Flädle und Gemüsestreifen	
Brunnenkresseschaumsuppe	€ 5,50 *
mit Kartoffelwürfel	
Orangen-Karottencremesuppe	€ 6,00
mit Croutons	
Hokaidokürbiscremesuppe	€ 6,00 *
mit Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl	
Maronensuppe	€ 6,00 *
mit Croutons	
Pastinakenschaumsuppe	€ 6,50 *
mit Lachswürfel	
Bärlauchschaumsuppe	€ 6,50 *
mit Scampi	
Tomatenessenz	€ 6,50
mit Basilikumnocken	
Pikante Krabbensuppe	€ 7,00
mit Surimi	
Kaninchenschaumsuppe	€ 7,00
mit Croutons	
Steinpilzcremesuppe	€ 7,50 *
mit Estragon	
Bouillabaisse	€ 7,50
mit gerösteten Weißbrotscheiben	
Badische Schneckensuppe	€ 8,50
mit Kräutern	
Geräucherte Forellensuppe	€ 8,50
mit Forellenkaviar	

Zwischengerichte

Bunte Blattsalate	€ 5,50
mit Dressing nach Wahl	
Gedünstetes Zanderfilet	€ 10,50
auf Champagnerkraut	
Dorade Royal	€ 10,50
auf Basilikumrisotto	
Rotzungenröllchen	€ 11,50
mit einer Shrimpsfarce auf Blattspinat	
Gebratene Garnelen	€ 12,50
auf Safranrisotto	
Steinbeißer	€ 12,50
auf Zucchini-Gemüse mit Weißweinschaum	
Gebratene Meerbarben	€ 12,50
auf Orangen-Fenchel-Gemüse	
Seezungenröllchen	€ 13,50
auf Spargel-Graupen-Gemüse	
Thunfischfilet	€ 13,50
auf buntem Bohnenragout	
Strudel vom Baiertaler Schweinefilet	€ 10,50
mit Gemüse und Portweinjus	
geschmorte Ochsenbäckchen	€ 10,50
auf Perlwiebel-Kartoffel-Ragout	
Kaninchenröllchen	€ 12,50
auf Tomaten-Kräuter-Risotto	
Barbarie Entenbrust	€ 12,50
auf Puy Linsen	
Sautiertes Lammfilet	€ 13,50
auf Ratatouillegemüse	
Lammcarree	€ 13,50
auf buntem Bohnenragout	

| Sorbet

Ihr Wunsch-Frucht-Sorbet	<i>mit Prosecco</i>	€ 4,50
je nach saisonaler Verfügbarkeit	<i>mit Sekt</i>	€ 5,50
	<i>mit Champagner</i>	€ 7,50

| Hauptgerichte

| Fischfilet

Kabeljau	€ 19,00
Knurrhahn	€ 19,00
Scholle	€ 19,00
Goldbarsch	€ 19,00
Heilbutt	€ 19,00
Lachs	€ 19,00
Steinbeißer	€ 21,00
Dorade	€ 22,00
Kabeljau Lions	€ 22,00
Lachsforelle	€ 22,00
Saibling	€ 22,00
Wolfsbarsch	€ 22,00
Schwertfisch	€ 22,00
Zander mit Haut	€ 24,00
Thunfisch	€ 27,00
Seezunge	€ 29,00
Seeteufel	€ 32,00

| jeweils mit Tagliatelle, Linguini oder Spaghetti
| mit Weißweinsauce
| und frischem, gedünstetem Gemüse

| Ganze Fische

Forelle		€ 19,00
Dorade Royal	400 600	€ 24,00
Loup de mer	400 600	€ 24,00
Saibling		€ 23,00
Seezunge	300 400	€ 29,00

| jeweils mit Tagliatelle, Linguini oder Spaghetti
| mit Weißweinsauce
| und frischem, gedünstetem Gemüse

| Fleisch

Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce	€ 17,00
und Gemüse und Kartoffeln	
Baiertaler Rinderrouladen	€ 17,50
mit Speckbohnenbündchen und Salzkartoffeln	
Ochsenbacken in Rotwein gegart	€ 17,50
mit Perlzwiebeln, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	
Osso Buco „Klassisch“	€ 17,50
mit Risotto alla milanese	
Schottische Fasanenbrust	€ 18,50
mit Preiselbeersauce, Gemüse und Serviettenknödel	
Französische Perlhuhnbrust	€ 18,50
mit Gemüse und Süßkartoffelpüree	
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust	€ 18,50
mit Schokoladensauce und Pommes Macaire	
Baiertaler Schweinemedallions	€ 18,50
mit Traubenjus und Schupfnudeln	
Saltimbocca	€ 19,50
mit frischem Gemüse und Linguini	
Geschmorte Kaninchenkeule	€ 19,50
mit Gemüse und Kartoffelpüree	
Lammrücken unter der Kräuterkruste	€ 20,50
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	
Kalbsrückensteak	€ 21,50
mit tourniertem Gemüse und Kartoffeltaler	
Rumpsteak	€ 21,50
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Rinderfiletspitzen „Winzer Art“	€ 21,50
mit Schupfnudeln	
Hirschrückensteak	€ 22,00
mit Rotkohl und Serviettenknödel	
Lammcarree	€ 22,50
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	
Rinderfiletmedallions - rosa gebraten -	€ 24,00
mit Kaiserschoten und Pommes Macaire	
Rehfilet	€ 25,00
mit Rotkohl und Serviettenknödel	

| Dessert

Tiramisu	€ 5,00
mit frischen Beeren	
Crème Caramell	€ 5,50
mit Orangensalat	
Crème brûlée	€ 5,50
mit Waldbeeren	
Schokoladentarte	€ 5,50
mit Vanillesauce	
Birne Helene	€ 5,50
mit Vanilleeis	
Französischer Käsekuchen	€ 5,50
mit Aprikosenkompott	
Flan	€ 5,50
mit Karamellsauce und Orangensalat	
Bratapfel	€ 5,50
mit Vanilleeis	
Pfirsich Melba	€ 6,00
mit Vanilleeis	
Lebkuchenparfait	€ 6,50
mit lauwarmen Pflaumen	
Panna Cotta	€ 6,50
mit Fruchtsauce	
Frisches filetirtes Obst	€ 6,50
mit Vanilleeis	
Mousse au chocolat	€ 6,50
mit frischen Früchten	
Zweierlei Mousse au chocolat	€ 7,00
an Vanilleschaum	
Crêpe	€ 8,50
mit heißen Kirschen und Vanilleeis	
Champagnercremetörtchen	€ 9,50
mit marinierten Erdbeeren	
Spezialitäten	3 Sorten € 7,50 *
vom Nußlocher Ziegenkäsehof	5 Sorten € 10,50 *
mit Fellinis Weingelee,	7 Sorten € 13,50 *
frischen Trauben und Brot	

| **Guten Appetit!**

| **Ihr**

| **Team FELDERBOCK**