



Menüvorschläge/Menues

Menü/Menu 1

Cremsüppchen von frischem Gartenlauch
Cream of fresh leek soup

Sauerbraten „Brauherren Art“
mit gerösteten Mandeln, gebratenen
Serviettenknödeln, frischem Apfelkompott
*Marinated beef "Brauherren" with roasted
almonds, grilled dumplings, stewed apples*

Rote Grütze, hausgemacht aus frischen Beeren,
flüssige Sahne
*Homemade jelly with fresh red berries,
liquid cream*

Menü/Menu 2

Oxtail mit Champignonscheiben
und Chesterstange
*Oxtail soup with mushrooms
and a chester stick*

Glasierter Kalbssahnebraten mit frischem
Gemüse und Kartoffelgratin
*Glazed roast veal with seasonal vegetables
and potato gratin*

Grießflammerie an Himbeermark
Semolina flummery with raspberry sauce

Menü/Menu 3

Blutwurst-Sauerkraut-Strudel
auf Apfelrahmsauce
*Strudel filled with black pudding
and sauerkraut on apple cream sauce*

Spanferkelbraten mit getrüffeltem
Rosenkohl und Kartoffelklöße
*Roast sucking piglet, truffled Brussels sprouts
and dumplings*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Chocolate pudding with custard sauce

Menü/Menu 4

Basilikumschaumsüppchen mit Tomatenpesto
Basil cream soup with tomato pesto

Gegrillter Ziegenkäse mit karamelierten
Walnüssen auf Rucola
*Grilled goat cheese with caramelised walnuts
on rocket salad*

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Reibe-
küchlein, Kräutersahnehaube und Salat
*„Züricher Geschnetzeltes“ with potato cakes,
herbal cream and a salad*

Vanille mousse auf Erdbeermark
Vanilla mousse on a strawberry pulp

Menü/Menu 5

Geflügelcremesuppe mit Ananas
und Chiliöl
*Cream of chicken soup with pineapple
and chili oil*

Kasselerrückensteak unter der Kartoffel-
Käsehaube auf Schnibbelbohnen in Rahm
*Smoked pork steak covered with cheese and
potatoes au gratin, green beans in cream sauce*

Vanillepudding mit Pflaumenkompott
Vanilla pudding with stewed plums

Menü/Menu 6

Tomatensuppe mit Frischkäse und
Basilikumpesto
*Tomato soup with cream cheese and basil
pesto*

Frikassée von der Hähnchenbrust mit
Shii-Take-Pilzen auf Gemüsenudeln
*Chicken fricassée with mushrooms,
noodles and stripes of vegetables*

Schwarzwälder Kirschmousse
„Black forest“ mousse

Bitte stellen Sie ein Menü für alle Gäste zusammen und geben uns die Wahl bis 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Die einzelnen Gänge können Sie auch individuell zusammenstellen.

*Please choose the same menu for all guests and give us the choice at the latest 4 days before your event.
It is possible to compile the courses individually.*





Menüvorschläge/Menues

Menü/Menu 7

Orangen-Sellerieschaumsuppe
mit Pinienkernöl und getrockneten Tomaten
*Orange-celery soup with pine nut oil
and dried tomatoes*

Rucola an Limettendressing mit gebratenen
Crevetten und gehobeltem Parmesan
*Rocket salad in a lime dressing with fried
shrimps and grated parmesan*

Jungschweinelendchen im Ganzen gebraten
auf Dijon-Senfsauce, mit karamelisiertem
Wirsing und Zwiebelkartoffeln mit
frittiertes Petersilie
*Loin of a piglet on a Dijon-mustard sauce
with caramelised savoy cabbage, onion
potatoes and deep fried parsley*

Bayerische Moccacreme auf Sauerkirsch-
ragout
*Bavarian mocha coffee cream on morello
cherries*

Menü/Menu 8

Perlhuhnnessenz mit Gemüseperlen
und Glasnudeln
*Essence of Guinea fowl with vegetables
and glass noodles*

Pilz-Gemüseragout in Rosmarinsahne
mit gebratenem Serviettenkloß
*Ragout with mushrooms and vegetables
in rosemary cream with dumplings*

Gebratenes Zanderfilet im Kartoffelmantel
auf Sauerkrautsauce
*Fried pike-perch with a potato coating on
sauerkraut sauce*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-
Cremeis
*Homemade apple strudel
with vanilla ice cream*

Menü/Menu 9

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-
nockerln
Clear tomato consommé with basil dumplings

Gefüllter Waldpilzcrêpe mit warmem
Kräuterschmand
*Pancake filled with forest mushrooms on
herbal sour cream*

Rinderlende rosa gebraten auf Rotwein-
Schalotten-Kompott, frischen Gemüsen
und Kartoffelgratin
*Beef fillet on a red wine shallot sauce with
vegetables and potato gratin*

Helle und dunkle Mousse au chocolat
an Himbeermark
*White and dark chocolate mousse
on a raspberry pulp*

Menü/Menu 10

„Cölner Festtagssuppe“
Rindfleischsuppe mit feinen Gemüsestreifen
und Eierstich
*Beef consommé with vegetable julienne,
diced egg custard*

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs und
Kräutercremefraîche (2 Stück pro Port.)
*Small potato cakes with smoked salmon
and herbal creme fraiche (2 pieces per port.)*

Roastbeef im Ganzen unter der Kerbelkruste
auf Cognacrahm, Saisongemüse und
Herzoginkartoffeln
*Roast beef under a chervil coating on brandy
cream sauce, vegetables, duchesse potatoes*

Grießflammerie an Fruchtmark
Semolina flummery on a fruit pulp

Bitte stellen Sie ein Menü für alle Gäste zusammen und geben uns die Wahl bis 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Die einzelnen Gänge können Sie auch individuell zusammenstellen.

*Please choose the same menu for all guests and give us the choice at the latest 4 days before your event.
It is possible to compile the courses individually.*





Menüvorschläge/Menues

Menü/Menu 11

Variation von gebratener Jakobsmuschel und Scampi auf einem Salat von Tomaten und Staudensellerie an Limonenvinaigrette
Variety of fried scallops and scampi on tomato-celery salad in a lime vinaigrette

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Pumpkin cream soup with sunflower seeds

Rosa gebratene Entenbrust an Johannisbeer-Chutney auf Rosmarinjus und getrüffeltem Kartoffelstrudel
Duck breast with a redcurrant chutney on a rosemary-jus and truffled potato strudel

Tiramisu-Cremeeis mit Amarenakirschen
Tiramisu ice cream with amarena cherries

Menü/Menu 12

Steinpilzrahmsuppe mit Merlot und Maronen verfeinert
Mushroom soup with merlot and chestnuts

Kleines Ragout von Edelfischen in Blätterteigpastete und Kräuterrahmsauce
Fish stew in a puff pastry on a herbal cream sauce

Perlhuhnbrust vom Grill mit Gemüse-Pesto-Spaghetti und Balsamicoglace
Grilled Guinea fowl breast with vegetable-pesto-spaghetti and balsamic sauce

Frische Beeren auf Marzipanschaum und Petit Four
Fresh berries with marzipan sauce and petit four

Menü/Menu 13

Morchelkraftbrühe mit Pistazien-Perlhuhnklößchen
Morel consommé with pistacio-Guinea-fowl dumplings

Fjordsalm gedünstet, überbacken mit Blattspinat, auf Limetten-Schaumsauce und Blätterteigleuron
Poached salmon with spinach on a lime-cream sauce and puff pastry

Sautierte Filetstreifen „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzle und Feldsalat
“Filet Stroganoff“ with homemade spätzle and lambs lettuce

Frischer Obstsalat mit Vanillesahne
Fresh fruit salad with whipped vanilla cream

Menü/Menu 14

Paprikaschaumsuppe mit Sesamöl und geräucherter Entenbrust
Paprika soup with sesame oil and smoked duck breast

Thunfisch gebraten in Limetten-Kapernbutter an gebackenem Rucola auf Tomaten-carpaccio
Tuna, fried in lime-caper-butter with baked rocket and tomato carpaccio

Kalbsfilet mit Gänsestopfleber gratiniert, mit karamelisierten Äpfeln auf Portweinjus und mit Gemüse gefüllten Kartoffelkrapfen
Veal fillet gratinated with goose liver on port wine-jus, with potato fritters, filled with stripes of vegetables

Crème brûlée mit frischen Beeren
Crème brûlée with fresh berries

Bitte stellen Sie ein Menü für alle Gäste zusammen und geben uns die Wahl bis 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Die einzelnen Gänge können Sie auch individuell zusammenstellen.

Please choose the same menu for all guests and give us the choice at the latest 4 days before your event. It is possible to compile the courses individually.



HOFBRÄUSTUBEN

früh
AM DOM