



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Herbstliche Menüs

(für Veranstaltungen ab 10 Personen)

Menü I

Geeistes Rehrückenmedaillon
in Portweingelee
Kirsch-Cumberland und Kräutersalat



Schwäbisch Hallisches Schweinefilet im Gewürzmantel
Rapunzelbutter
Rübchenmus und Kartoffelgratin



Gebackene Zwetschgen mit Marzipanfüllung
dazu Maroneneis

€ 49,00 inkl. MwSt.

Menü II

Essenz von Räucherfischen
mit Estragonflädle



Knuspriger Spanferkelrücken in Bockbierbutterjus
Getrüffelter Rosenkohl und Kürbisspätzle



Nougat-Tiramisu
Nusseis

€ 43,00 inkl. MwSt.

als zusätzliches Zwischengericht für beide Menüs empfehlen wir:

Filet von der Taunusforelle aus dem Wurzelsud
Meerrettichschaum und Röstkartoffeln

€ 14,50 inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten