



## Menü- und Büfettvorschläge



## Ihre Feier ist unsere Herausforderung

Anlässe für kleine und große Feste gibt es viele. Mit dem Engagement, das nur ein Familienbetrieb erbringen kann, gestalten wir den wertvollen Tag in ihrem privaten oder beruflichen Leben.

Die Leistungen der Bankettmappe können auch im CasaNova und als Catering gebucht werden.

Wenn Sie möchten, stellen wir Ihnen nach Ihren individuellen Wünschen ein Angebot zusammen. Unsere Erfahrungen sollen Ihnen helfen, Ihr Fest zu einem Höhepunkt werden zu lassen.

Unsere Menüvorschläge bieten Ihnen einen kleinen Überblick über unser Angebot. Natürlich können wir gerne auch Ihre Wünsche für Ihre individuelle Feierlichkeit integrieren. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Familie Hartl und das Team der Lindenmühle

## Tipps und Hinweise:

- Sie erhalten stets ein unverbindliches Angebot mit Optionsdatum für Ihre Feierlichkeit.
- Wir gewähren Kinderermäßigung
- Parkplätze sind ausreichend vorhanden

## Außergewöhnliche Veranstaltungen:

Unsere hauseigene Veranstaltungsagentur Frankenevent.de bietet eine Vielzahl an kreativen Abendevents und Outdoor-aktivitäten:

- Krimidinner
- Fränkische Stadtkerwa
- Ritteressen
- Keltische Tafelrunde
- VIP-Abend im Dampflokmuseum
  
- Teamtraining
- Bogenschießen
- Fackelwanderung
- Kletterwald

## Erlebnistage:

- "Das Geheimnis der Walpoten"
- "Der Schatz im Fichtelsee"



Welcome

# Empfang

## Stehempfang innen oder außen

“Spritzig”  
Dekorierter Tisch  
Prosecco oder Prosecco-Orange  
Orangensaft oder Mineralwasser

“Klassisch”  
Dekorierter Tisch  
Prosecco, oder Prosecco-Orange  
Orangensaft oder Mineralwasser  
Drei herzhaftes Blätterteighäppchen  
Obstauswahl

“Festlich”  
Dekorierter Tisch  
Prosecco oder Prosecco-Orange  
Orangensaft oder Mineralwasser  
3 Canapés oder Gabelsnack  
3 Miniplunder süß und herzhaft

Für Empfänge außerhalb der  
Lindenmühle (bis 20km)  
zzgl.250,- €

... aufgepeppt mit  
Holunder und Limone  
Aperol und Orange  
Wildkräuter und Limette  
Winterlich mit Apfel-Zimt

## Fingerfood und Canapees

Wenn es mal etwas moderner sein darf. Kombiniert mit dem Stehempfang ist dies eine schöne Bereicherung. Gerade, wenn Sie auf ein Mittagessen verzichten.

### Fingerfood:

gerne auch als Mix nach Empfehlung des Küchenchefs

### Blätterteighäppchen:

Lauch-Schinken  
Chili-Tomate  
Käse-Kräuter  
Nürnberger Würstchen  
Parmaschinken

### Gourmetlöffel und Gabelsnacks

Nordmeer-Crevetten  
Hackfleischküchle und Gürkchen  
Fischartar und Dill  
Shrimpscocktail  
Geräuchertem Forellenfilet  
Lachscrepes mit Kräuterschmand  
Räucherlachs und Sahnemeerrettich

### Canapees:

Gekochter Hinterschinken mit Senf-Honig-Sc.  
Gorgonzolacreme und Traube  
Roast Beef und Preiselbeeren  
Schweinefilet in Kräutermantel  
Camenbert und Wildkräuterbüschel  
Parmaschinken und Melone  
Pfeffersalami und Silberzwiebeln  
Gouda und Paprikastreifen  
Geräuchertes Forellenfilet  
und Sahnemeerrettich  
Marinierte Entenbrust und Cranberries  
Shrimpscocktail und Mandarinenfilets

## Kaffeetafel

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen gerne Ihr Kaffeetrinken im Sommergarten am Fluss

Mitgebrachter Kuchen wird von uns in Empfang genommen, gekühlt und schön serviert

Kaffee in Kannen  
Kaffeesepezialitäten

Gemischte Kuchenauswahl:  
ca. 1 ½ bis 2 Stücken pro Person  
jahreszeitlich bezogene  
Kuchenauswahl

3 Trendige CupCakes  
z. B. für eine „Kaffeetafel“  
ohne Sitzmöglichkeit

Brotzeitauswahl für die  
“herzhaften“ Gäste

## Partyservice und Catering

Sie möchten zu Hause feiern?  
Sie haben einen tollen  
Veranstaltungsraum?  
Sie möchten gerne im Freien feiern?

Der Cateringservice organisiert für Sie alles rund um Ihre kreative Feier

## Suppen

Fränkische Festtagssuppe mit  
Lebernockerl, Griesklöschchen,  
Pfannkuchenstreifen und  
Gemüsejuliene

Safran-Chili-Suppe  
mit gebratenen Garnelen

Kräuterschaumsuppe  
mit Flusskrebse

Klare Tomatenessenz  
mit Basilikumnockerl

Rucolacremesuppe  
mit gerösteten Pinienkernen

Karotten-Ingwersuppe  
mit Chilifäden

„Minestrone“  
Italienische Gemüsesuppe  
mit Parmesan

Zucchinischaumsüppchen

Mediterrane Kartoffelsuppe mit  
Flusskrebsschwänzen

Tomatensuppe mit Ginsahne

## Sorbets

Aperol-Spriz-Sorbet  
Maracuja-Pfirsich-Sorbet  
Williams-Birnen-Sorbet

## Zwischengerichte

Italienische Teigtaschen,  
gefüllt mit Spinat, geschwenkt in  
Pesto und Cherrytomaten mit  
Parmesanspänen

Duett von Zander und  
Riesengarnelen auf Safranrisotto  
mit Kaiserschoten

Tatar von hausgebeiztem Lachs an  
gebratenen Kartoffelblinis  
mit rotem Pfeffer

Nudelsäckchen gefüllt mit  
Steinpilzen auf Kräuterschaum

Fasanenbrust auf  
Kartoffel-Sellerieschnee mit  
Wildglace

Feine bunte Nudeln mit Tranche vom  
Steinbutt  
in Trüffel-Sahne-Sauce

Norweger Räucherlachs auf  
Reibekuchen, serviert mit einem  
Blattsalatbouquet

„Caprese“ Tomato-Mozzarella mit  
kaltgepresstem Olivenöl, frischem  
Basilikum und gestoßenem Pfeffer

## Salatvariationen

Salatvariation mit dreierlei  
Hausmachersalaten und  
Blattsalatbouquet an Acetodressing  
serviert mit

1. honigglasiertem Hähnchenfilet
2. buttergeschwenkten Garnelen
3. herzhaften Speck-Pfifferlingen
4. einem Spieß von Jakobsmuschel  
und Cherrytomate
5. Spargelspitzen in Vinaigrette

Salatvariation mit gebratenen  
Zanderstreifen  
und gegrillten Zucchinihaltern

Blattsalate mit Joghurdressing und  
gewürzten Speck-Croutons

Rucolanest mit  
Mozzarellakügelchen und  
Parmaschinken

Spargelsalat (saisonal) in  
Tomatenvinaigrette  
mit frischen Kräutern und  
Paprikawürfel

Italienische Anti-Pasti mit  
Parmaschinken und Mozzarella

Cantaloupemelone mit  
Parmaschinken

# Menu



# Menü

## Hauptgerichte

### Rind

Rinderbraten in einer Schwammerlsauce, dazu Semmeltaler und Broccoliröschen

Sauerbraten mit Lebkuchensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Filetsteak vom Angus-Rind in Sherrysauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Karottengemüse und Schupfnudeln

### Kalb

„Saltim Bocca“- Zartes Kalbsschnitzel gefüllt mit Parmaschinken und Salbei, auf Zuccinigemüse mit Rosmarinkartoffeln

Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsauce mit glasierten Gemüsestreifen und Semmelklößen

Kalbsgeschnetzeltes “Züricher Art” mit Broccoliröschen auf Butterspätzle

Kalbstafelspitz mit einer Kren-Kräutersauce, dazu Kartoffelklöße und Salatteller

Kalbsfilet im Kräuter-Speckmantel gebraten auf Balsamicogemüse, serviert mit Kartoffelkrapfen

## Wild

Rehrbraten mit Preiselbeerbirne, Birnenblaukraut und Semmeltaler

Geschmorte Wildhasenkeule in Wacholdersauce mit Haselnussspätzle und Rosenkohl

Hirschkalbsbraten in Hagebuttensauce mit Preiselbeerknödel und Rotkohl

Rehrückenfilet im Speckmantel auf Steinpilznudeln mit Romanescoröschen

## Schwein

Schweinefilet in Pilzsauce mit Broccoliröschen und hausgemachte Spätzle

Cordon-Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit warmen Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalatvariation

Spanferkelrollbraten mit röschen Zwiebeln, Wirsinggemüse und Klöße

Schäufele in Braunbiersauce mit Sauerkraut und Klöße

Marinierter Krustenbraten mit Bayrisch Kraut, dazu Semmelkloß

# Menü



## Geflügel

Entenbrustfilet rosa gebraten an Rotweinglace  
dazu Kartoffelgratin und Karottengemüse

Geschmorte Gansbrust in Orangensauce  
mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeerbratapfel

Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella,  
dazu Basilikumnudeln und Blattsalate

Gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel auf  
Tagliatelle in Käutersoße

## Fisch

Lachstranche auf Blattspinat  
an Zitronensauce mit Duftreis

Zanderfilet auf Gemüsenudeln  
mit luftiger Weißweinsauce

Filet vom fränkischen Bachsaibling  
auf Kartoffel-Gurken-Ragout angerichtet

Gebratenes Lachsforellenfilet in einer Honig-Senf-Sauce  
mit glacierten Karotten und Gnocchis

Duett von Garnele und Zanderfilet  
auf Tagliatelle an Safranschaum,  
serviert mit Zucchini-scheiben

## Vegetarisch

Nudelsäckchen gefüllt mit  
Steinpilzen auf Kräuterschaum

Gemüsestrudel auf  
Tomatensauce mit frischer Kresse

Kartoffel-Trüffel-Gratin  
mit Röstgemüse und Limettencrunch

Brezenknödel mit Champignonrahm  
und abgeschmelzte Semmelbrösel

## Dessert für das Menü

Warmer Apfelstrudel mit Cognacsabayone

Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahnehaube

Dessertvariation aus unserer süßen Küche

Caipirinhaparfait auf Orangensalat

Schokoladenlasagne mit zweierlei Mousse  
und frischen Früchten

Tiramisu mit Orangenfilets

Panacotta an Mangoespuma  
Ananasparfait auf Kokos-Spiegel  
Bayrisch Creme auf Himbeerfruchtspiegel  
Lauwarmes Schokotörtchen mit  
zartschmelzendem Kern  
serviert mit Amarettoschaum und  
Piemont-Kirschen



# Menü

## Fränkischer Klassiker

Hartls Mongratzerl  
Walpotenbrot  
mit  
Kräuterschmand und Griebenschmalz

\*\*\*

Fränkische Lebernockersuppe mit  
Backerbsen

\*\*\*

Sauerbraten in Lebkuchensauce mit  
fränkischen Klößen und Apfelrotkohl

oder

Zanderfilet gebraten in der  
Butterpfanne  
mit zweierlei Karottengemüse, dazu  
servieren wir Kräuterreis

\*\*\*

Apfelkühle  
in Zimt-Zucker gewendet  
mit Vanilleeis

## Jean-Paul-Menü

Weißbrot mit  
Kräuterschmand und Griebenschmalz

\*\*\*

Safran-Chilisuppe mit Garnelen

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit  
Pfeffersoße dazu Röstitaler und  
Grillgemüse

oder

Bachsaiibling aus heimischen  
Gewässern, auf Kartoffel-  
Kresseschnee,  
serviert mit zweierlei  
Karotten in Rahm

\*\*\*

Mousse in zweierlei Farben  
auf Kirschragout

## Kräuterkulinarium

Weißbrot  
und Wildblumenbutter  
\*\*\*

Amuse gueule  
\*\*\*

Bunte Salatvariation  
gespickt mit Wildkräutern  
der Jahreszeiten

\*\*\*

Wildkräuter-Schaumsuppe

\*\*\*

Maispoularde gefüllt mit  
Kräuterkrustepotpourri  
auf Girsch-Karotten und  
Dostkartoffeln

oder

Zanderfilet unter  
einer Kräuterkruste  
auf Kartoffelrose und  
Zucchini-perlen

\*\*\*

Schokomintzörtchen  
mit Erdbeer-Basilikumsorbet



## Festtagsmenü

Zucchini-cremesuppe mit  
marinierten Flusskrebsschwänzen

\*\*\*

Blattsalatvariation mit  
Putenstreifen  
und gerösteten  
Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Kalbsfilet in Waldpilzrahmsauce  
mit Nuss-Spätzle und Broccoli

oder

Duett von Lachs und Zander auf  
schwarzen Nudeln,  
überzogen mit Safransauce, dazu  
Gemüse der Saison

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu mit  
frischen Früchten

## Italienisches Menü

Vorspeisenvariation  
Anti-Pasti - Prosciutto  
und Tomate-Mozzarella

\*\*\*

Rucolacremesuppe

\*\*\*

“Saltim Bocca”  
Kalbsschnitzel mit Salbei gefüllt,  
dazu Rosmarinkartoffeln und  
Zucchinigemüse

oder

Gegrilltes Rotbarbenfilet in  
Limonenbutter mit  
Broccoli und Reis

\*\*\*

Dreierlei vom Tiramisu  
... parfait  
... creme  
... madeleine

## Spargelmenü

Spargelcremesuppe  
mit Spargelstückchen  
und Sahnehaube

\*\*\*

Fränkischer Spargel  
mit Sauce Hollandaise, Butter  
und neuen Kartoffeln

serviert mit  
- Schnitzel “Wiener Art”  
- Schweinelendchen vom Grill  
- Nürnberger Bratwürstchen  
- Walpotenschinken und  
Wacholderschinken

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Minze  
mariniert,  
dazu Vanilleeis  
und Sahnehaube

## Jahreszeitliche Menüs

z. B.

Pfifferlinge und Steinpilze  
Wildgerichte und Waldpilze  
Kürbis und Gans

## Edel und fein

Ziegenkäse gratiniert  
unter einer Rosmarin-Honigkruste  
auf Rucola-Balsamiconest  
oder

Lauwarmes geräuchertes  
Bachsaiblingsfilet  
mit Blattsalaten und  
Himbeer-Vinaigrette

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Aperol-Spritz-Sorbet

\*\*\*

Rinderfilet an Sherryrahm  
serviert mit Zuckerschoten  
und Cherrytomaten  
sowie gebackenen Kartoffeln

oder

Mais-Poularde mit getrockneten  
Tomaten und Rucola gefüllt,  
auf Pesto-Tagliatelle

\*\*\*

Champagnercreme  
mit Edel-Fruchtsalat



## Vorspeisen für das Büfett (wählen Sie 4-5)

### Hartls Festtags-Salatbüfett

Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate, Festtagssalate und Pastakreationen mit Salatcerealien und Dressings

Melonenschiffchen mit feinstem Parmaschinken

„Caprese“ - Tomate-Mozzarella mit kaltgepresstem Olivenöl, frischem Basilikum und gestoßenem Pfeffer

Anti Pasti von fünferlei Gemüsen

Karotten, Zucchini, Oliven, Paprika und Champignons

Fränkische Schinkenauswahl von gekochten und geräucherten Delikatessen

Fischvariation von Räucherlachs und Forellenfilet Meerrettichsahne, Cocktailsauce und Preiselbeersahne

Geräucherter und hausgebeizter Norwegerlachs mit Sahnekren und Honig-Senfip

Gebackener Schafskäse auf geschmorten Paprikas

### „Vitello Tonnato“

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce

Salat von gegrillten Champignonköpfen in Oliven-Knoblauchbutter mit Cherrytomaten

## Hauptgänge für das Büfett (wählen Sie ca. 4)

Geschmorte Entenbrust mit Orangensauce und Bratapfel

Geschmorte Gansbrust nach Großmutter Art mit glasierten Äpfeln

Rehbraten mit Wildpreiselbeer-Hagebuttensauce und Rotweibirne

Schweinefilet mit:

- Pfefferrahm
- Champignonragout
- Waldpilzrahm
- Tomate-Mozzarella überbacken

... oder im Blätterteig gefüllt mit:

- Schinken und Käse
- Waldpilzfarce
- Wildkräuterfarce

Schweinefilet mit gebratenen Austernpilzen und Zucchinigemüse

Kleine Schnitzel „Wiener Art“  
Kleine Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken und Käse

Fränkischer Krustenbraten mit röscher Kruste

Geschmorter Schweinenacken unter einer italienischen Kräuterkruste

Lammkeule mit Thymian und Knoblauch gespickt

Ganze Kalbshaxe mit  
zartem Fleisch in feiner Rahmsauce

Kalbsrückensteaks an  
Sherrysauce

“Saltim Bocca“  
Kalbschnitzel mit Parmaschinken und  
Salbei von unserem Kräuterhügel

“Piccata Milanese“  
kleine Kalbsteaks in Parmesan-Eihülle gebraten

Kalbsrollbraten in Sherryrahm

Am Stück gebratenes Roastbeef  
unter einer Kräuterkruste

Sauerbraten mit Lebkuchensauce

Putensteaks mit Tomate-Mozarella überbacken

Hähnchenbrustfilet auf mediterranem  
Gemüse mit Tomate-Basilikumsauce

Beilagen zur Auswahl (ca. 4-5 zur Auswahl):

Kartoffelklöße, Semmelklöße,

Semmeltaler, Krokettten, Kartoffelgratin,

Kartoffelplätzchen

Reis, Safranrisotto,

Butterspätzle, Schupfnudeln, Tagliatelle, Pestonudeln

Marktgemüse, Mediterranes Gemüse,  
Rotkohl, Sauerkraut, Broccoli, Wirsinggemüse,

## Vegetarisch:

Ital. Teigtaschen gefüllt mit Spinat,  
dazu geschmorte Tomaten,  
Pesto und Parmesan

Gegrillte Auberginenscheiben -  
mediterran mit Fetakäse überbacken

Kartoffel-Champignongratin  
mit Tomatensalsa

Kartoffelklöße auf einem  
Lauchchampignonragout angerichtet

## Fischauswahl:

Lachstranche auf der Haut gegrillt  
mit Limonenspalten

Butterfisch mit Rosmarin gespickt

Gegrilltes Steinbeißerfilet

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

- mit Kräuterbutter
- mit Dillsahne
- mit Zitronensauce
- mit Frankenweinsauce
- mit Hummersauce
- mit irischer Muschelsauce

# Büfett



# Büfett

## Dessertauswahl für das Büfett

- Mousse au Chocolat
- Mousse au Chocolat blanc
- Panna Cotta auf Fruchtsaucen
- Bayrisch Creme mit Himbeersauce
- Tiramisu
- Mascarponecreme mit Pfirsich und Weintrauben
- Champagnercreme mit Caramelfahne
- Irische Baileyscreme mit Baiserhäubchen
  
- Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne
- Waldbeerensalat mit Vanillesauce
- Melonensalat mit Limettensahne
  
- Pokal mit verschiedenen Gourmeteiskugeln
- Schokoparfait mit Kirschen
- Erdbeer-Mango-Parfait
- Nougatparfait
- Schokominzparfait
  
- Apfelküchle in Zimtzucker gewendet
- Flambierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Saucen
- Warme Schokotörtchen mit zartschmelzendem Kern
  
- Unser Hochzeitsdessertbüfett wird  
à la Traumschiff mit Feuerwerk serviert

## Plattenservice

Bitte wählen Sie drei Gerichte aus:

Schweinelendchen mit:

- o Pfefferrahm
- o Tomaten-Champignonragout
- o Waldpilzrahm

... oder im Blätterteig eingeschlagen mit:

- o Schinken und Käse
- o Waldpilzfarce
- o Kräuterfarce

Rehbraten mit:

- o Wacholderrahm und Preiselbeerbirne
- o Wildpreiselbeer-Hagebuttensauce

Geschmorte Gansbrust mit Orangensauce  
und glasierten Äpfeln

Sauerbraten mit Lebkuchensauce

Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsauce

Putensteaks mit Tomate-Mozzarella überbacken

Kleine Cordon Bleu, gefüllt mit Käse und Schinken

Rinderbraten „Burgunder Art“ mit Rotweinsauce

Bayerischer Schweinebraten in Weißbiersauce

Spanferkelrollbraten mit krosser Haut

Beilagen zur Auswahl:

Gemüseauswahl, Rotkohl, Wirsing, Sauerkraut  
Duftreis, Butterspätzle, Kroketten, Pommes Frites,  
Tagliatellenuedeln, Semmeltaler, Schupfnudeln,  
Kartoffeltaler, Kartoffelklöße, Semmelklöße  
Stangenspargel

## Hochzeitsbüfett

Fränkische Festtagssuppe mit Lebernockel,  
Griesklöschen, Backerbsen,  
Pfannkuchenstreifen und Gemüsejuliene  
serviert

\*\*\*

Knackige Salate  
alle hausgemacht  
mit Salatcerealien und Dressings

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
Honigmelonenstreifen mit Parmaschinken  
Roastbeef mit Salbeifüllung an Sauce Cumberland

\*\*\*

Geschmorte Entenbrust mit Orangensauce

Schweinemedallions mit frischen Champignons

Gegrilltes Lachsfilet in Kräutersauce

Beilagen  
Kartoffelklöße, Blaukraut  
Spätzle, Reis, Marktgemüse

\*\*\*

Weißes und schwarzes Mousse au chocolate  
Melonensalat mit Minze  
Apfelküchle mit Zimt und Zucker  
dazu Vanillesauce

## Highlights am Büfett

**Ganzer Lachs** am Büfett tranchiert  
**Ganzer Butterfisch** am Büfett tranchiert

### Flambierter Truthahn

Ganzer Puter - amerikanisch gefüllt  
und vor den Augen der Gäste flambiert

**Ganzes Spanferkel** am Büfett tranchiert

Die Attraktion für das Büfett: **Schokoladenbrunnen**  
mit dunkler Schokolade und  
einer verführerischen Auswahl an Früchten,  
Nüssen und Gebäck

**Eisfigur** für die Hochzeit  
oder den Geburtstag  
mit Beleuchtung  
(Hochzeitspaar oder Schwan)

## Live-Cooking Stationen

Grillstation im oberen Schlosshof unter freiem  
Himmel mit Klassikern und edlen, marinierten  
**BBQ-Spezialitäten**

### Röststation

Diesen schweizer Klassiker lieben alle am Büfett  
individuell zusammengestellt

Französische **Crêpes**,  
diese servieren wir Ihnen mit Zimt und Zucker,  
Apfelmus, Nougatcreme und warmen Zwetschggen

# Büfett



## Italienisches Büfett

### Vorspeisen (4-5 zur Wahl)

Anti Pasti von marinierten Zucchini, gedünsteten Paprika, sautierten Champignons, Balsamico-Karotten und Auberginen

Bruschetta mit Tomatenstücke

Parmaschinken mit Melone

“Caprese” Tomate-Mozzarella

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen

“Carpaccio” - Rinderfilet in hauchdünnen Scheiben geschnitten, mit Parmesan und Olivenöl

“Vitello Tonnato”

Kalbsrücken unter einer Thunfischsauce

Salat “frutti di mare”  
auf einem Rucolanest

Artischockensalat mit schwarzen Oliven

Pizza nach den ,Wünschen der Gäste

Basilikumschaumsuppe mit Flußkrebse  
Minestrone  
Zwiebelsuppe

Tomatencremesuppe mit Croutons  
Zucchini-suppe mit Pinienkernen

### Hauptgerichte (4 zur Wahl) Nudelgerichte

Hauptgerichte (4 zur Wahl)  
Breite italienische Bandnudeln  
mit Steinpilzen in Sahne und  
Rinderfiletstreifen

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta-Spinatfüllung  
auf geschmorten Kirschtomaten und  
Ruccola, bestreut mit Parmesan

Tagliatelle in Tomaten-Sahnesauce mit  
Riesengarnelen und Cherrytomaten  
Festtagslasagne

„Saltim Bocca“ Zarte Kalbsschnitzel  
gefüllt mit Parmaschinken und Salbei  
auf Zucchini-gemüse mit Rosmarinkartoffeln

“Osso Buco” - geschmorte  
Kalbshaxenscheiben in Gemüsesauce

Hähnchenbrustfilet mit  
Tomate-Mozzarella überbacken

Roastbeef am Stück gebraten auf frischen  
Champignons in Cognacsauce

Schweinefilet mit:  
... Pfefferrahm  
... Tomaten-Champignonragout  
... Gorgonzolasauce  
... Cognac-Champignon-Sauce

Geschmorter Schweinenacken unter einer  
italienischen Kräuterkruste

Wildschweinrollbraten gespickt mit Rosmarin  
Sizilianisches Gulasch

### Fischauswahl:

Gebratenes Lachssteak  
Branzino in Kräuter-Knoblauchbutter  
Rotbarbenfilet auf Gemüsebett

Beilagen zur Auswahl (4 zur Wahl)  
Gemüseauswahl, Broccoligemüse, Reis,  
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Krokettten,  
Pestonudeln, Kartoffelgratin, Kartoffeltaler,  
Spaghetti aglio olio, Polentataler

### Dessertbüfett (4-5 zur Wahl)

Panna Cotta auf Fruchtsaucen  
Tiramisu  
Mousse au chocolat

Eispokal “Gelati” mit  
frischen Früchten und Sahne  
Geeste Espresso-creme  
Amarettoparfait mit Ameritinis  
Casertaeis auf Waldfruchtspiegel

Limonentarte  
Profiterol - gefüllt mit Schokomousse  
Schokoladensoufflé

Ananascarpaccio mit Mascarponecreme  
Kirschgrütze mit Vanillesauce  
Obstsalat von frischen Früchten



Hotel "Hartl`s Lindenmühle"  
Kolonnadenweg 1  
95460 Bad Berneck  
www.lindenmuehle.de  
info@lindenmuehle.de  
fon: 09273-500650



## Mitternachtsimbiss

Italienische Delikatessenvariation  
Käseauswahl  
ital. Schinken- und Salamiauswahl,  
Oliven und Anti-Pasti  
serviert mit Grissini und Chiabata

Fränkische Brotzeitvariation  
Pfefferbeißer und Bauernseufzer  
Käsebrett aus Franken  
Hackfleischküchle  
Obazdn mit roten Zwiebeln  
Gewürzgurken  
Butter, Brot und Senf

Suppen  
Deftige Gulaschsuppe  
am offenen Feuer serviert

Kartoffelsuppe mit Speck

serviert mit  
einer Brotauswahl

Currywurst  
mit Brötchen

Heiße Würstchen  
Wiener Würstchen, Käsekrainer  
und Weißwürste  
serviert mit  
einer Brotauswahl und Senf