RESTAURANT.9

Herbstmenüs

2024

Stand: 10.02.2024

Herbst I

Herbstliche Kürbiscrème-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen **V**

oder

Zart geräuchertes Forellenfilet auf Rucolabett mit gebackenen Kürbisspalten

***

Rosa gebratene Entenbrust an einer Orangen-Rotwein-Sauce,
serviert mit Blaukraut und Serviettenknödeln

oder

Kalbslende in köstlicher Pfifferlingrahm-Sauce mit knusprigen
Kroketten und Gemüse der Saison

oder

Saftig gegrilltes Lachsfilet „Fiorentina“, überzogen mit einer Zitronen-Butter und
serviert mit Kartoffeln und Spinat

oder

Rigatoni mit saftigen Auberginen in Tomatensauce und cremigen Schafskäse **V**

***

Palatschinken gefüllt mit einer köstlichen Mandel-Schoko-Crème **V**

oder

Heidelbeer-Pfannkuchen **V**

pro Person: 59.9

Stand: 10.02.2024

Herbst II

Cremige WaldpilzSuppe mit herzhaften Speckwürfeln

oder

Feldsalat „Mimosa“ mit sautiertem Speck und Champignons

***

Zarte Hirschmedaillons in Portweinjus mit Preiselbeeren-Birne
und cremigem Kartoffelgratin

oder

Knusprig gebratenes Doradenfilet in einer Champagnersauce mit
frischem Gemüse und duftendem Kräuterreis

oder

Spaghetti kombiniert mit frischer Zucchini, süßen Kirschtomaten und fein
gehobeltem Kürbisragout **V**

***

Bayrische Crème mit Himbeersauce **V**

pro Person: 52.9

Stand: 10.02.2024

Herbst III

Maronencrème-Suppe mit knusprig gerösteten Mandelblättchen **V**

oder

Reiberdatschi mit geräuchertem Lachs und Salatbouquet

***

Penne mit Shrimps und Zucchini in Tomaten-Weißwein-Sauce **V**

oder

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet an Gorgonzolasauce
und grünen Nudeln mit frischem Gemüse

oder

Gemüsereis mit Waldpilzragout und frittiertem Rucola **V**

***

Apfelstrudel auf Vanillesauce **V**

pro Person: 45.9

Stand: 10.02.2024

V = vegetarisch

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5

Sie haben einen speziellen Wunsch, oder eine bestimmte Vorstellung in welche kulinarische Richtung Ihr Menü gehen soll?
Bitte sprechen Sie uns gerne darauf an, wir machen Ihnen sehr gerne auch einen individuellen Vorschlag.
Für Kinder machen wir Ihnen gerne einen Vorschlag für ein Kindermenü.

Alle Angaben in €.

Bitte informieren Sie uns über mögliche Allergien, sollte eine Unverträglichkeit vorliegen.

Bitte wählen Sie jeweils eine Vorspeise, eine Hauptspeise und ein Dessert aus.
Wir freuen uns über Ihre Auswahl Ihres Menüs an: events@open9.de

Stand: 10.02.2024