Menübausteine

HAUPTSACHEN

• FISCH •

gebratenes Steinbeißerfilet mit Nusskruste
Safransauce, Ratatouillie-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
24,00 €

gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste
auf Apfel-Lauchgemüse
23,00 €

Gebratenes Wolfsbarsch - und Meerbarbenfilet
mit Graupenrisotto,
3erlei Möhren und Hummerschaumsauce
25,00 €

Butterlachs mit Meerrettichkruste
Blattspinat, Garnele und Kartoffelrösti
25,00 €

gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Bacon, Kartoffel-Selleriepüree und Röstzwiebeln
25,00 €

FUXBAU
catering

Menübausteine

HAUPTSACHEN

• FLEISCH & GEFLÜGEL •

geschmorte Bäckchen vom iberischen Schwein mit Portweinsauce,
Kartoffelgratin, Mandelkroketten,
Zwiebelchampignons, Bohnen im Speckmantel
26,00 €

Boeuf Bourgignon in Burgundersauce
mit Schalotten, Möhren, Champignons, Gremolata
und Baumkuchenkartoffeln
26,00 €

ausgelöste Lammhaxe mit Rosmarin-Thymiansauce,
weißem Bohnengemüse, frittiertem Rucola und
lila Kartoffelplätzchen
28,00 €

Rinderfilet mit Kräutersenfkruste, Portweinsauce,
Champignon-Zucchinigemüse und Kartoffelgratin
33,00 €

Gebratene Hähnchenbrust mit Mozzarella, Thymian,
Champignons und Zucchini gefüllt auf Pestoschaumsauce mit
Rosmarinkartoffeln und Broccoligratin
23,50 €

FUXBAU
catering