

Heinz & Josef

Menü 1.

I.

Curry-Ingwer-Suppe

II.

Duett vom Lachs & Zander (Filet),
dazu Gemüse, Kartoffeln und kleinem Blattsalat

III.

Dessertvariation

Preis pro Person € 27,90

Prosecco + € 2,50 pro Person

Heinz & Josef

Menü 2.

I.

Spargel-Suppe mit Shrimps

II.

Kalbsbraten mit Ofenkartoffeln und Prinzessbohnen,
serviert mit kleinem Blattsalat

III.

Frische Erdbeeren mit Mascarpone-Creme

Preis pro Person € 21,90

Prosecco + € 2,50 pro Person

Heinz & Josef

Menü 3.

I.

Italienischer Antipasti-Teller

II.

Penne Arrabbiata

Pasta mit picanter Tomatensauce

III.

Lammhüfte / -Koteletts,
dazu Gemüse, Kartoffeln und kleinem Blattsalat

IV.

Panna Cotta mit Waldbeeren

Preis pro Person € 29,90

Prosecco + € 2,50 pro Person

Heinz & Josef

Menü 4.

I.

Kleines Salatbouquet mit Großgarnelen

II.

Risotto mit Steinpilzen und Parmesan

III.

Rinderfilet im Speckmantel mit
Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

IV.

Creme Caramel

Preis pro Person € 35,90

Prosecco + € 2,50 pro Person

Heinz & Josef

Menü 5.

I.

Getrüffelte Shitakepilze

II.

Riesenravioli mit Ricottaspinatfüllung,
Butter, Salbei und Parmesan

III.

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,
dazu Herzogkartoffeln und Möhrchen

IV.

Schokoladensouflé mit Bourbon-Vanilleeins

Preis pro Person € 34,90

Prosecco + € 2,50 pro Person

Heinz & Josef

Menü 6.

I.

Büffelmozzarella mit Tomaten

II.

Bonbon-Nudeln mit Butter,
Salbei und Landschinken

III.

Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln
und Speckböhnchen

IV.

Ananas-Carpaccio mit Vanilleeins

Preis pro Person € 32,90

Prosecco + € 2,50 pro Person

Heinz & Josef

Menü 7.

I.

Mozzarella Caprese

II.

Schweinerücken-Steak mit Gorgonzola,
dazu Gemüse und Kartoffeln

III.

Tiramisu

Preis pro Person € 17,90

Prosecco + € 2,50 pro Person

Heinz & Josef

Menü 8.

I.

Thunfisch- / Lachscarpaccio

II.

Meeresfrüchte-Risotto

III.

Doradenfilet mit Kirschtomaten, Kartoffeln
und frischem Blattspinat

IV.

Dessertvariation

Preis pro Person € 35,90

Prosecco + € 2,50 pro Person

Heinz & Josef

Menü 9.

I.

Carpaccio vom Rinderfilet

II.

Pasta mit Steinpilzen und Speck

III.

Lammkoteletts vom Grill mit
Kartoffelgratin und Bohnen

IV.

Crème Brûlée
flambiert mit Granmanier

Preis pro Person € 35,90

Prosecco + € 2,50 pro Person