



Menüvorschläge Frühjahr / Sommer

Menü 1

Rucolasalat in Sherry-Dressing
mit Parmesan, Kirschtomaten & Piniekernen

Rumpsteak vom Grill mit frischen Kräutern & Olivenöl
knackiges Marktgemüse & Röstkartoffeln

„Frankfurter Apfeltiramisu“
mit Mascarpone, Calvados & Bisquit

39.5 €

Menü 2

„Büffel – Mozzarella“
Tomaten-Brotsalat, Rauke & Basilikum

Lendchen vom Landschwein im Speckmantel,
Champignonsrahm, Sommergemüse & Kräuterspätzle

Sylter Rote Grütze
mit hausgemachtem Vanille-Parfait
(Halbgefrorenes)

38 €

DIE WERKSKANTINE

Menü 3

Frankfurter Blattsalate in Höhl's Apfelessig Dressing
mit Mango, Cashewnüssen & Chilifäden

Gebratenes Brust vom Landhuhn in Calvadosauce
Mandel-Broccoli & hausgemachte Krokette

Joghurtmousse mit Amarettini & marinierten Beeren

40 €

Menü 4

Zweierlei vom Wildwasserlachs
Tatar & gebeizt mit Honig-Senf-Sauce
& Kartoffelrösti

Rinderfilet (180 g) in der Parmesankruste in Portweinjus,
mit Kartoffelgratin & grünen Bohnen

Karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster & hausgemachte Vanillesauce

48 €

DIE WERKSKANTINE

Menü 5

Yellow Thunfisch – Tatar mit Avocado
Mango Vinaigrette & Rucola

„Tomaten-Consomme“
mit Basilikum & Ricotta-Ravioli

„Trüffel Tagliarini“

„Surf N Turf“
Kalbsfilet & Riesengarnele
Arborio-Parmesanrisotto & Blattspinat

„Erbeeren Romanow“

69,00 €

Menü 6

„Vegetarisch“

Wildkräutersalat
mit gratiniertem Ziegenkäse & Tymianhonig

Süßkartoffel Ragout (- vegan -)
mit Zucchini, wildem Broccoli, Paprika, Kokos & Curry

Beerencocktail,
Minze & Limonensorbet

29,50 € brutto

DIE WERKSKANTINE

Buffetvorschläge

„Hessenbuffet“

Vorspeisen

„Frikadellen“ grober Senf, Perlzwiebel & Cornichons

„Frankfurter Schneegestöber“

Metzger` Fleischwurstsalat, Meerrettich & Apfel

Sachsenhäuser Pellkartoffelsalat mit Ei & Radischen

Frische, geräucherte Forelle mit Meerrettich

Frankfurter Gartensalate mit Sherry & Kräuter Haus Dressing

Croutons, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Großer Brotkorb von unserem „Spessart – Bäcker“

Salzbutter

Hauptspeisen

Kassler und Mini - Rindswurst mit Frankfurter Senf & Kraut

Ochsen - Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße & Wurzelgemüse

Geschmortes Landhuhn in Apfelweinsauce

Kartoffelgratin / Kartoffelpüree

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Orangen – Grießflammerie mit Blaubeerkompott

42 €

DIE WERKSKANTINE

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Hausgemachte Gemüse Antipasti
mit frischem „Extra Virgine Olio“ & italienischer Aufschnitt

Champignons mit Rosmarin
Artischockensalat mit getrockneten Tomaten
Bunte Paprika, Rot & Gelb mit jungem Knoblauch

Mortadella, Fenchelsalami
„Vitello Tonnato“, marinierte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

Italienische Blattsalate mit Balsamico, Crostini & italienischen Toppings
Rucolasalat, Parmesan & Pininkerne
Meeresfrüchtesalat in „Extra Vergine Olio“
Caprese, knackiger Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Grosser, frischer Italienischer Brotkorb mit Ciabatta & Foccachia

Hauptgänge

„Tagliata“ Rosa Roastbeef
live tranchiert mit Rucola & Balsamico

„Italienisches Zitronenhühnchen“
„Brust & Keule“ in Tomatensugo mit Zitrone, Aubergine & Thymian

„Salmone con spinachi“
Lachstranchen mit Blattspinat & Safransauce

„Linguine“ al dente und frisch aus dem Parmesan Laib

Beilagen: Rosmarin-Kartoffeln
Gratin von unseren Spessartkartoffeln mit Parmesan
Zweierlei toskanische Bohnengemüse

Dessert

TiramiSu „Classico“ mit Kakao, Espresso, Mascarpone & Bisquit
Süße Cannoli gefüllt mit Riccota & Vanille

DIE WERKSKANTINE

47 €

Grillbuffet 1

“

Vorspeisen

Bauernsalat mit Schafskäse
Sachsenhäuser Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
Grossmutter's Nudelsalat mit Erbsen & Schinken

Frankfurter Gartensalate mit Sherry Dressing
& Croutons

Großer Brotkorb von unserem Bäcker aus dem Spessart
Salzbutter

Vom Grill

Grobe Grill-Bratwurst
Steak vom Jungschwein in der Apfelweinmarinade
Eingelegte Spiesse vom Landhuhn mit Zitrone & Thymian
Rinderhüftsteaks, Gemüsespieße
Rosmarinkartoffeln & Maiskolben

Hausgemachte Kräuterbutter, Senf, Ketchup
Frankfurter Grüne Soße, BBQ SC

Dessert

Schokoladenpudding mit hausgemachter Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
& hausgemachter Vanillesauce

41,00 €

DIE WERKSKANTINE

Grillbuffet 2

Vorspeisen

Toskanischer Salat von Orichiette
mit getrockneter Tomate & Rosmarin

Lachs – Tramezzini mit Eisberg & Tomate

Sachsenhäuser Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen

Büffelmozzarella, Basilikum & Tomatenbrotsalat

Frankfurter Gartensalate mit Sherry Dressing
Croutons, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Großer Brotkorb von unserem Bäcker aus dem Spessart
Salzbutter

Vom Grill

Kleine Rumpsteaks mit langem Pfeffer mariniert
„Hühner-Keulchen“ pikant mariniert mit Ingwer & Chili
Thunfischsteaks „bleu gebraten“
Lendchen - Medaillons vom Landschwein
„Metzger's Lieblings-Bratwurst“

Fetakäse in Folie, Maiskolben mit Honig & Meersalz
Röstkartoffeln mit Rosmarin, Baked Potatoe

Hausgemachte Kräuterbutter, Ketchup
Frankfurter Grüne Soße, BBQ SC, Kräuterquark, Cocktailsauce

Dessert

Panna Cotta mit Blaubeerkompott
„Apfeltiramisu“
Orangen-Crème-brûlée

52 €

(alle Preise inkl. MwSt. und Bediengeld)