

Menüvorschläge

Was ist ein Menü ?

Der Eintopf stellt den Ursprung der Speisenfolge dar. Man begann die Brühe abzuschöpfen und als Suppe zu servieren, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln verzehrte man getrennt davon.

Festschmäuse der ganz besonderen Art entstanden in den Küchen der wohlständigen Adelshäuser. Die reiche Oberschicht führt Speisenfolgen ein, die heute noch als klassisches Menü bekannt sind.

Das Klassische Menü ist eine sinnvolle Aneinanderreihung von Speisen. Begonnen wird mit leichten Happen (Amuse Bouche), die das Menü einleiten. Dazu zählt man Vorspeisen und Suppen. Gehaltvollere Speisen, also Fleisch- und Fischgerichte, stellen den Hauptteil des Menüs dar. Sorbets haben eine frische und neutralisierende Wirkung, man serviert sie nach dem Hauptgang um das Menü kurzzeitig zu unterbrechen. Somit gibt man dem Gast etwas Zeit sich auf die folgenden Gänge vorzubereiten. Mit kleinen, relativ leichten Speisen, lässt man schließlich das Menü ausklingen.

Das Moderne Menü ist vom Grundprinzip her genommen aufgebaut wie das Klassische Menü. Leichte Speisen eröffnen das Essen, meist wird eine kalte und/oder warme Vorspeise sowie eine Suppe gereicht. Der Hauptgang stellt den Höhepunkt dar und wiederum leichtere Speisen runden das Menü ab. Aus ernährungsphysiologischen, finanziellen aber auch zeitlichen Gründen findet man Menüs heute allerdings mit weit weniger Gängen vor. Ein einfaches Menü hat mit drei Gängen nur noch das Grundgerüst des modernen Menüs, ist allerdings recht weit verbreitet. Erweiterte moderne Menüs mit vier bis sechs Gängen kann man auch, je nach Wunsch der Gäste, durch weitere Gänge ergänzen.

**EIN
FEST
DER
SINNE**



Lassen

Sie

sich

verführen



**BEST WESTERN
HOTEL RIEDSTERN
STAHLBAUSTRASSE 17
64560 RIEDSTADT**

**t 06158 – 92210
f 06158 – 922199
email info@riedstern.de
Internet www.riedstern.de**

Das Klassische Menü

Grüß aus der Küche

Mozzarella mit Fleischtomaten, Basilikum,
Olivenöl und Baguette

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ mit
Dijoner Senf überbacken, dazu italienisches
Gemüse und Salbei-Gnocchis

Braunes Mousse au Chocolat auf Vanillesoße
mit frischen Früchten
€ 28,50



Das Familienmenü

Grüß aus der Küche

Gartenfrische Salatvariationen mit Croutons
und frischen Kernen

Kräuterschaumsüppchen

Dreierlei Steaks
Kleines Rumpsteak, Scaloppine von der
Putenbrust und Schweinemedallions
als Beilagen servieren wir :
Kräuterbutter, Pfeffersoße, hausgemachte
Spätzle, Rosmarinkaroffeln und buntes
Marktgemüse

Riedsterns Parfaitvariationen

€ 35,00 mit Vorspeise
€ 31,00 ohne Vorspeise



Das Schwäbische Menü

Grüß aus der Küche

Flädlesuppe

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus dem
Rumpsteak geschnitten, dazu
hausgemachte Spätzle und ein kleiner
gemischter Salat

Apfelkühle im Bierteig gebacken

€ 26,50



Omas Menü

Grüß aus der Küche

Frankfurter Kräutercremesuppe
mit Grönlandshrimps

Zartes Schweinelendchen auf einem
warmen Schafskäsetartar mit Blattspinat
und Tomatenrahmnudeln

Apfelstrudel mit Vanillesoße

€ 25,50

Das Pfälzische Menü

Gruß aus der Küche

Deftige Leberknödelsuppe

Herzhafter Saumagen, leicht angebraten, auf
Weinsauerkraut, dazu Röstkartoffeln

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

€ 26,00



Das Italienische Menü

Gruß aus der Küche

Vorspeisenteller mit Variationen von
angebratenem Gemüse, Melone mit
Parmaschinken und Salat Caprese

Minestrone

Spaghettini wahlweise mit
Rinderfiletspitzen oder mit Shrimps, etwas
Knoblauch und frischem Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu

€ 30,50

Das Menü der Sinne

Gruß aus der Küche

Salat von rohen Steinpilzchampignons
in Zitronenjoghurdressing

Zwei Rouladen von der Riesengarnele
im Speckmantel, gefüllt mit Shrimps und auf
einer Hummersoße serviert

Champagner-Zitronensorbet

Zartes Kalbsfilet in einer Erdnusskruste auf
einem Marsallaspiegel angerichtet, dazu
Spitzen vom grünen Spargel und
Gorgonzolanudeln

Kokosnußeis auf Schokoladensoße

Internationale Käseauswahl

€ 56,00



Das festliche Menü

Gruß aus der Küche

Pfifferlingsuppe mit Semmelklößchen

Tiefseegarnelen mit einer Kräuter-
hollandaise überzogen, dazu ein Tupfer
Blattspinat und Safranreis

Hirschkalbsrückensteak mit Preiselbeer-
specksoße, dazu Rosenkohl und
Kartoffelplätzchen

Himbeerparfait auf englischer
Schokoladensoße

€ 49,00