

**Am Nachmittag empfehlen wir Ihnen
Qualitätskaffee der Firma Lavaza, Tee aus dem
Haus Ronnefeld sowie selbst produzierte Kuchen
und Torten (Auszug):**

Kuchen

- Eierschecke
- Schneewittchenkuchen
- Rhabarber-Baiser-Kuchen
- Nusskuchen
- Stachelbeer-Baiser-Kuchen
- Wallnuss-Apfel-Kuchen

Torten

- Mandarinen-Baiser-Torte
- Wolkentorte
- Friesische Streuseltorte
- Preiselbeer-Nuss-Sahne-Torte
- Pariser Torte
- Stachelbeer-Baiser-Torte
- Erdbeer-Mascarpone-Torte
- Marzipan-Erdbeer-Torte
- Zitronen-Quark-Sahne-Torte
- Heidelbeer-Joghurt-Torte
- Nektarinen-Mascarpone-Torte
- Limonen-Ingwer-Sahne-Torte
- Wiener Torte
- Himmelstorte
- Eierlikör-Nuss-Tort
- Mohn-Apfel-Sahne-Torte
- Wallnusstorte
- Kirsch-Schoko-Dahne-Torte
- Möhren-Zitronen-Sahne-Torte
- Schoko-Sahne-Birnen-Torte

**Am Abend bieten wir Ihnen - abhängig von der
Jahreszeit - aus frischen Produkten und
überwiegend eigenen Rezepturen - zubereitete
Speisen (Auszug):**

Kalte Vorspeisen

- Rucolasalat mit Feta, Oliven, Pinienkernen, Roasted-Chili-Paprika-Salsa
- Räucherlachsvariationen in Kräutercrêpes
- Geräucherter Lachs mit Rote Beete-Carpaccio
- Matjessalat mit Lauchzwiebeln und Äpfeln
- Estragonsalat mit Weintrauben und Manouri
- 7-Gartenkräuter-Käsebällchen auf Roasted Paprika mit Honig-Chili-Sauce
- Tomaten-Olivensalat mit Manouri und Parmesan
- Käsesalat mit Paprikabiskuit
- Spinatsalat mit Erdbeeren, Papaya und Sesam auf Chicorée
- Eingelegter Brie in Oregano-Pfefferminz-Marinade
- Sechskorn-Crostinis mit Chili-Frischkäse, Rucola, Kirschtomaten und Meerrettichspänen
- Bauernschinken mit Meerrettichspänen an Rote Beete-Salat und Rucola mit Wasabi-Senf-Dressing
- Vogelmiere mit Beeren und Käse, dazu Grüne Kräuterbrötchen
- Quarkcreme-Crostinis an Radieschen-Orangensalat
- Bunter Melonensalat mit Kräutern, Ingwer, Chili und Traubenkernöl an zartem Bauernschinken
- Kaßlersalat mit Äpfeln, Roten Zwiebeln, Gurkenstreifen und Meerrettich-Mayonnaise
- Trauben-Käsesalat auf Crostinis mit Estragon-Mayonnaise
- Birnen-Emmentaler-Salat mit Sauerampferstreifen, Joghurt dressing mit Löwenzahnhonig und Wallnusskrokant, dazu Sesam-Knäckebrot

Suppen

- Rote-Beete-Suppe mit Orangen und Milchschaum
- Selleriecremesuppe mit Walnuss-Krokant, Selleriestreifen und Bacon
- Kamillecremesuppe mit weißem Wermut
- Cremesuppe vom Grünen Tee mit karamellisierten Orangen- und Limonenfilets
- Tomatensuppe mit Limettensaft, Garam Masala und Minze
- Möhren-Kokos-Suppe
- Spinatsuppe mit Mascarpone und Champignons
- Gierschsuppe mit Chiliravioli
- Fenchel-Galia-Melonensuppe, dazu Crostini mit

- Chiligelee und Fenchelkraut
- Honigmelonen-Zucchini-Suppe mit Melonenspießchen umhüllt von Chilligelee

Warme Vorspeisen

- Gegrillte Champignonköpfe mit Gremolata
- Asiatische Hühnerspieße auf Chicorée-Orangen-Salat im Ingwer-Honig-Dressing
- Rosmarin-Hühnerstreifen auf Romanosalat mit Wallnusskrokant
- Lauwarmer Pilzsalat mit Parmesanspänen auf Schinken-Carpaccio mit Honig-Senf, dazu Crostinies
- Lauwarmer Sprossensalat mit Anis, Koriander und Rinder-Teriyakistreifen
- Satéspeße mit Erdnusssauce auf Romano-Ananassalat

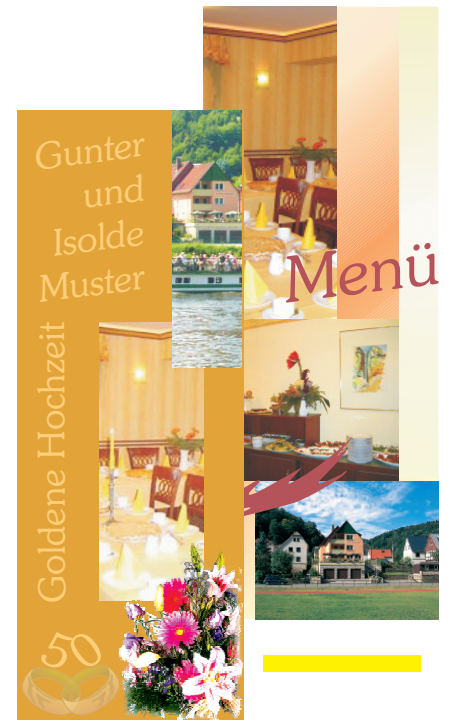
Hauptgänge

- Schweinemedallions mit Thymian-Honig-Nektarinen-Ragout und Rosmarin-Kartoffeln
- Glasierte Gänsekeule mit süß-scharfer Lebkuchengewürzmischung, dazu Cointreausauce und Apfel-Chutney sowie Apfel-Rotkohl und Mini-Klößchen
- Rosa gebratene Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste auf Orangen-Graupen und Rucola-Ananas-Salat mit Chili
- Saltimbocca vom Schwein mit Gorgonzola-Birne, Portweinsauce mit Pinienkernen und Limonengelee, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Rucola-Ananas-Salat
- Hühnerbrust im Schinkenmantel, gefüllt mit Minze, Pfirsich und Mascarpone-Curry-Creme, dazu Mango-Ananas-Nektarinen-Chutney, Ingwer-Honig-Möhren, Curry-Lauch-Reis und Chicorée-Nektarinen-Salat mit Ingwer-Dressing
- Schweinsnackensteak im Sanddorn-Quitten-Lack mit geschmorten Portwein-Pflaumen und gebratenen Mandel-Kloßtalern
- Hähnchen-Röllchen mit Lakritz-Elexier und Gemüse-Tagliatelle mit Parmesan
- Gebratener Wels mit Meerrettichschaum, Babyspinat und Rote Beete-Strudel
- Gefülltes Schweinssteak mit Salbei, Bauernschinken und Käse, dazu Blumenkohl mit Bacon und Käse überbacken und Rosmarin-Kartoffeln sowie Romano-Gurken-Paprika-Salat
- Rosmarin-Hühnerspieße in Aromaten gebraten mit Thymian-Nektarinen-Mango-Ragout und Salbei-Parmesan-Gnocchis mit gerösteten Pinienkernen
- Schweinsfiletstreifen mit Champignons und Pinienkernen in Gorgonzola-Portweinsauce an Zucchini-Fettuccine mit Walnüssen und Fenchel, dazu Gurken-Romanosalat mit Dill
- Mediterranes Rotes Zwiebelgemüse mit geschmolzenem Pecorino auf in Aromaten gebratenen Schweinsmedallions, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Romano-Gurkensalat

Desserts

- Kandierte Erdbeeren auf Rosmarin-Spieß
- Pernod-Feige und Trauben an Portwein-Holundersauce und -gelee mit Kardamom-Krokant, Vanille- und Stracciatellaeis sowie Zitronenmelisse
- Karamellisierte Obst mit weißer Schokoladen-Honig-Rosmarinsauce und Granatapfelkernen
- Bestäubte Samos-Birne mit Pernodcreme an Weißer und Dunkler Schokoladensauce sowie Kardamom-Pistazien-Vanille-Krokant
- Traubensalat mit Quitten-Mandel-Aroma an Vanilleeis und Kardamom-Krokant sowie Schokosplittern
- Herbstfarben: Apfel- und Quittenspalten sowie bestäubte Holundersirup-Trauben an Sandorngelée und Schokoladenornamenten mit Wallnuss-Honig-Krokant und Schokoeis
- Kaffeeparfait mit arabischem Kaffeegeewürz an eingelegter Clementine mit Sternanis und Zimt, aromatisierter Schlagsahne, Zartbitterschokolade, Amarettinis und Krokanthaube
- Kiwi-Cocktail mit Eierlikör-Creme, Baiser und gehackten Pistazien

Menükarte - Gestaltungsbeispiele



Gern beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl für Ihre Feier.

FW Ferienappartements
»Elbaussicht« - Krippen

... Ihr freundliches Ferienziel im Elbsandsteingebirge

Inhaber: Claus Schirmer
Elbweg 7
01814 Bad Schandau
STT Krippen
Tel. (035028) 8849-0 · Fax 8849-22
eMail: elbaussicht-krippen@t-online.de
Web: www.elbaussicht-krippen.de

... seien Sie uns herzlich willkommen!

© Inhalt und Gestaltung Claus Schirmer