

FESTLICHE MENÜS: (ab 10 Personen)

Die feierlichste Art, Ihre Gäste zu verwöhnen. Alle Gänge Ihres gewählten Menüs werden von unserem freundlichen Serviceteam serviert. Dadurch entsteht keine Unruhe durch Umherlaufen wie bei Büffets, Ihre Gäste können sich entspannt zurücklehnen und genießen.

Der Hauptgang wird auf Platten und in Schüsseln serviert, Ihre Gäste können sich daran reichlich bedienen. Wünschen Sie den Hauptgang als Tellergericht (ohne Nachservice) reduziert sich der Menüpreis je nach ausgewähltem Menü (nach Absprache). Nicht jedes angebotene Menü bzw. jeder gewählte Hauptgang kann als Tellergericht serviert werden. Sprechen Sie dieses ggf. bitte mit uns ab.

Menü „Preiswert & Lecker“:

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen

◇ ◇ ◇

Gegrillter Schweinerücken
mit feinwürziger Rahmsoße

◇ ◇

Leipziger Allerlei

◇

Hausgemachte Spätzle

◇ ◇ ◇

Hamburger Rote Grütze
mit flüssiger Sahne

€ 20,--

Menü „Preiswert (H)essen“:

Hessische Kartoffelsuppe
mit kleinen Frankfurter Würstchen

◇ ◇ ◇

Frankfurter Grüne Soße
an zarter Rinderbrust, mit gehacktem Ei serviert

◇

Salzkartoffeln

◇ ◇ ◇

Sahniges Quarkdessert
mit Deringer Herzkirschen

€ 23,--



Menü „Schnitzelparade“:

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Maultäschle

◇ ◇ ◇

Danierte Schweineschnitzel
Feine Rahmsoße, feurige Puszta-Soße und
Champignonrahmsoße

◇ ◇

Hausgemachte Spätzle, Steakhouse-Pommes

◇

Bunter Salatteller

◇ ◇ ◇

Bourbon-Vanille-Eis
mit heißen Kirschen und heißer Schokoladensoße

€ 25,50

Menü „Bürgerlich“:

Doppelte Rinderkraftbrühe „Célestine“
mit Kräuterpfannkuchen-Streifen

◇ ◇ ◇

Gemischter Braten
Rind ◇ Schwein ◇ Kassler

◇ ◇

Bunte Sommergemüse-Pfanne

◇

Kartoffelklöße

◇ ◇ ◇

Bourbon-Vanille-Eis
mit heißen Kirschen

€ 26,50

Menü „Deutschlandreise“:

Doppelte Rinderkraftbrühe „Schwäbisch“



Truthahnbrust „Sächsische Art“

mit Lachsschinkenstreifen, Champignons und Paprika
in Geflügelrahmsoße



Hausgemachte Spätzle, Reis



Bunter Salatteller



Ofenwarmer Apfelstrudel

an Vanille-Soße

€ 29,-

Menü „Hessen genießen“:

Frankfurter Kräutersüppchen

mit Muskatsahne



Maria's Sauerbraten



Apfelrotkohl



Hausgemachte Pfannklöße



Derngemer beschwipste Quetsche

Heißes Zwetschgenkompott mit Bourbon-Vanille-Eis

€ 31,-

Menü „Adventsfeier“:

Waldpilzrahmsüppchen „Zur Mainlust“



Gänsebrust à l'Orange

mit Grand Marnier glaciert, in Orangensoße



Apfelrotkohl



Kartoffelklöße



Birne Hélène

Williamsbirne auf Bourbon-Vanille-Eis mit Schokolade
überzogen, Sahne und Mandelblättchen

€ 39,50

Menü „Spargel 3-Gang“:

Salat nach Skandinavischer Art

Frische Blattsalate in Kräuter-Balsamico-Dressing mit
Räucherlachs-Streifen und Buttercroutons



Stangenspargel „Hollandaise“



Neue Kartoffeln



Gegrillter Schweinerücken, Schwarzwälder Schinken



Frische Erdbeeren

mit Vanille-Eis und Sahne

€ 37,50

Menü „Empfehlung des Hauses“:

Festtagssuppe „Zur Mainlust“

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen,
Kräuterflädle und Eierstich



Glacierter Kalbsrücken

Glacierter Schweinerücken

mit Steinpilzrahmsoße



Broccoliröschen in Käsesahnesoße mit Schinkenstreifen



Hausgemachte Spätzle, Rissolee-Kartoffeln



Leichte Joghurt-Fantasie

Joghurt-Waldfrucht-Eis auf Joghurtspiegel mit Sahne

€ 29,50

Menü „Sommernachtstraum“:

Kalte Kokoseremesuppe

mit Kokoslikör abgeschmeckt



Putengeschnetzeltes „Tropical“

mit Früchten und Champignons in Curryrahmsoße



Langkornreis, Kartoffelkroketten



Bunter Salatteller



Sternenhimmel

Schokoladen-Eis auf Vanille-Spiegel mit
Sternfruchtscheiben

€ 32,50

Menü „Kombination 1“:

Broccolirahmsüppchen
mit Schinkenstreifen



Putenbrust „Provençal“
Gegrillter Schweinerücken

Feine Rahmsoße



Hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten



Bunter Salatteller



Kleine Eis-Trilogie

Vanille-Eis, marmoriertes Schokoladeneis und
Joghurt-Waldfruchteis mit Sahne

€ 29,--

Menü „Kombination 2“

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
an bunten Blattsalaten mit Balsamico-Dressing



Südtiroler Zitrus-Hähnchen

in Rosmarin-Zitronensoße mit feiner Weißweinnote

Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“



Frisches Karottengemüse, Prinzeßbohnen



Hausgemachte Spätzle, Rissoleekartoffeln



Schokotraum

Marmoriertes Schokoladeneis mit Schokokruste
und Sahne

€ 38,--

Menü „Frühlingserwachen“:

Frankfurter Spargelsalat

Frischer Stangenspargel an Frankfurter Grüner Soße
und gehacktem Ei



Doppelte Rinderkraftbrühe „Frühlings Art“

mit Gemüsestreifen



Glacierter Kalbsrücken

Glacierter Schweinerücken

mit Steinpilzrahmsoße



Broccoliröschen in Käsesahnesoße mit Schinkenstreifen



Hausgemachte Spätzle, Rissolee-Kartoffeln



Leichte Erdbeer-Joghurt-Creme

mit frischen Erdbeeren

€ 36,--

Menü „Europaweit“:

Salat „Mediterran“

Blattsalate in Olivenöl-Dressing mit Fetawürfeln, Oliven,
Kirschtomaten und geröstetem Sesam



Crème Dubarry

Blumenkohlcremesuppe



Rinderfiletstreifen „Stroganoff“

mit Champignonscheiben und Gewürzgurkenstreifen
in Rahmsoße



Prinzeßbohnen



Hausgemachte Spätzle, Berner Rösti



Coupe Dänemark

Bourbon-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce

€ 37,50

Menü „Winterfreuden“:

*Gebratene Ziegenkäse-Taler
an Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing*



Klare Oxtail

Ochsenschwanzsuppe mit gewärmten Chesterstangen



*Zartes Hirschgulasch nach Art des Hauses
mit Steinpilzen in Rahmsauce*



Wirsinggemüse



Kartoffelklöße, hausgemachte Semmelknödel



Feine Nuss-Eis-Trilogie

*Haselnuss-, Pistazien- und Walnuss-Eis mit Sahne,
gerösteten Mandelblättchen und Hippe*

€ 38,-

Menü „Spargel 4-Gang“:

*Rindfleischsalat „Zur Mainlust“
nach einem überlieferten Hausrezept von Ochsenbrust,
Gewürzgurke, Zwiebeln und Ei hergestellte Spezialität*



*Tomateneremesuppe „Chantilly“
mit Muskatsahnehäubchen*



Stangenspargel „Hollandaise“



Neue Kartoffeln



Gebratene Putensteaks, Prager Schinken



*Frisches Erdbeer-Carpaccio
mit Grießflammeri auf Soßenspiegel*

€ 38,50

Menü „Sommerlich, leicht & frisch“:

*Verschiedene Honigmelonenspalten
mit Pariser Lachsschinken*



Gazpacho Andaluz

Kalte Tomatensuppe mit frischen Beigaben



*Glacierter Kalbsrücken „Valencia“
mit Artischocken-Herzen in Zitronensauce*



Junge Vichy-Karotten



Hausgemachte Spätzle, Kartoffelbällchen



Sommerliche Beeren-Fantasie

*Joghurt-Waldfrucht-Eis mit frischen Beeren auf
Joghurtspiegel*

€ 39,-

Menü „Festlich“:

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
„Bankier’s Art“
mit Meerrettichsahne und Kaviar*



Königinsuppe

*Gebundene Kalbsbouillon mit Erbsen, Karotten,
Kalbfleischwürfeln und mit Sahne verfeinert*



*Rinderfilet und Schweinelende
mit Pfeffersauce und Sauce Bearnaise*



Gourmet-Pfannengemüse



Hausgemachte Spätzle, Herzoginkartoffeln



*Pfirsich „Kardinal’s Art“
Pfirsichhälfte auf Vanille-Eis mit hausgemachtem
Himbeerpüree, Sahne und Mandelblättchen*

€ 39,50

Menü „Herbstfarben“:

Rosa gebratene Roastbeefscheiben
an hausgemachtem Gemüsesalat

◇ ◇ ◇

Rheingauer Rieslingsuppe

Hühnerkraftbrühe mit Rheingauer Riesling und Sahne

◇ ◇ ◇

Wildschweingeschnetzeltes

„Zur Mainlust“

mit Apfelstückchen in Calvadosrahmsauce

◇ ◇

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten

◇

„Schmalzkraut“ – Feldsalat in Sauerrahmdressing mit
Dörrfleischwürfeln

◇ ◇ ◇

Waldbeeren-Grütze auf Vanille-Eis

€ 40,--

Menü „Exklusiv“:

Hors d'oeuvre Variationen

Crêpe-Roulade von Räucherlachs und Frischkäse

Spargelspitzen im Roastbeefmantel

Gefülltes Eierschiffchen

Baby-Tomaten an Kräuterquark

◇ ◇ ◇

Doppelte Rinderkraftbrühe „Royal“

mit Eierstich

◇ ◇ ◇

Filet-Platte von Rind, Schwein und Kalb

mit Roquefortsauce und Sauce Choron

◇ ◇

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelplätzchen

◇

Große Gemüseplatte

◇ ◇ ◇

Traumschiffdessert

€ 48,--