

*** Superior



Hotel – Gasthof Der Krug

>> Tradition auf dem Lande <<

**144 Jahre Krug
Jubiläum.
Seit fünf Generationen in
Familienbesitz.**

Weihnachtsmenüs 2018

Als Auftakt zu Ihrer Weihnachtsfeier

Begrüßung auf unserer weihnachtlich geschmückten Terrasse
mit Feuerzangenbowle, Apfelwaffel mit Puderzucker

ab 6 Personen € 12,00 pro Person
(bei Aktionscode-Frühbucher inklusive)

Zum Aperitif

„Tocco Rosso“- Campari, Holunder, Prosecco, Minze	5,20 €
„Sanddorn Spritz“ - Sanddornsirup mit Prosecco und Orange	5,20 €
„Gin Tonic“ - wahlweise mit Hendrick ´s oder fränkischem Wirgin	7,50 €
„Alkoholfreier Sanbitter“ – Sanbitter, Orangensaft und Orangenspalte	5,20 €
„Alkoholfreier“ Ingwer-Tonic Cocktail, Minze, Eis	5,20 €

Sekt und Champagner 0,75 l

Winzersekt Secco Cuvee, Weingut Burrlein, Mainstockheim	0,75 l	23,00 €
Champagner, Brut Tradition, Frankreich	0,75 l	54,00 €
Ferrari Brut Rosé, Italien	0,75 l	45,00 €



Der Krug

Traditionelles Gansessen

auf silbernen Platten serviert

Das ganz besondere Weihnachtessen

Knusprige Weihnachtsgans aus dem Ofen
gefüllt mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Orangenabrieb, Beifuß
Orangen-Ganssauce, Bratapfel, Maronen

Dazu reichen wir: Wirsing, Glühwein-Blaukraut, Klöße, Serviettenklöße

ab 4 Portionen 22,00 € pro Portion

Fleisch-Fondue mit Öl oder Brühe

Dazu servieren wir: Knoblauchbrot, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Im Weckglas: bunte Salate, zarte Gemüsesorten
und 5 verschiedene Fonduesaucen.

Vorweg: kleine Überraschung aus unserer Küche

Dessert: Variation von Schokoladen-Kirsch Eis mit Kirschwasser und Fruchtsauce,
Rumtopf und Stollenmousse mit Nusskrokant
Fränkischer Verdauungs-Edelbrand

ab 2 bis 20 Personen 29,00 € pro Person

Schweizer Käse-Fondue

Auf Holzbrettern: Schinkenwürfel, Kasslerwürfel,
Pfefferbeißer, Essiggurken, Rohkostwürfel und Trauben
Baguette-Brotwürfel, Bamberger Feldsalat und Bamberger Hörnchen

Vorweg: kleine Überraschung aus unserer Küche

Dessert: Salted Caramel Eis mit flambierten Apfelspalten und Ahorn-Cornflakes Crunch
Verdauungs-Kirschschnaps

ab 2 bis 20 Personen 24,00 € pro Person

Fränkische Spezialitäten

auf silbernen Platten serviert

Gänsebrust, Grillhähnchen, Schäufelr, rösches Spanferkel
kräftige Orangen-Ganssauce, Rauchbiersauce,
Wirsing, Sauerkraut, Klöße, Semmelklöße, Rahmschwammerl, Bratapfel

Vorweg: kleine Überraschung aus unserer Küche

Dessert: Apfelkräpfle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis
Fränkischer Verdauungs-Edelbrand

ab 4 Personen 29,00 € pro Person



Der Krug

Bitte beachten Sie, dass alle Menü´s erst ab 5 Personen möglich sind

Etwas Aussergewöhnliches für Sie **Ganzer Donauwaller am Tisch filitiert**

Fränkischer Donauwaller aus dem Wurzelsud,
Salzkartoffeln, zerlassene Butter, Sahnemeerrettich

ab 2 bis 20 Personen 5,90 € /100g

Unser 5 Gang Winter Feinschmecker Aktions Menü **5. November 2018 bis 14. April 2019**

1. Gang

Ceviche vom Saibling aus dem Aurachgrund mit Zitronenfilets und Dill,
Avocado-Wasabicreme, Linsensalat

2. Gang in der Espressotassen

Fenchel-Orangensuppe mit Aprikosenmarmelade und Tempura Garnele

3. Gang

Melonen-Mojito-Sorbet

4. Gang

Irische Angus Rinderhüfte mit Feigensenfsauce,
Speckbohnenbündel, Süßkartoffelchips

5. Gang

Winterlicher Zwetschgenröster mit
Mandespuma und Zuckerwatte

Ein Vegetarisches Menü kreieren wir auf Anfrage.

5 edle Gänge mit Champagner Aperitif

ab 4 Personen für 49,00 € pro Person



Der Krug

Weihnachtsmenü 2

Cremesuppe von der Gans mit Einlage

λ

Spanferkelrücken aus dem Ofen auf lauwarmem Bayrisch Kraut, Biersauce, Kloß

λ

Variation von Schokoladen-Kirsch Eis mit Kirschwasser und Fruchtsauce,
Rumtopf und Stollenmousse mit Nusskrokant

26,90 € pro Person

Weihnachtsmenü 3

Apfel-Selleriecremesuppe mit Basilikumgrießnockerl

λ

Knusprig gebratene Gänsebrust mit Orangensauce,
Bratapfel, Maronen, Kloß, Glühwein-Blaukraut

λ

Warmer Kaiserschmarrn auf Platten serviert mit Rumrosinen, Krokant, Apfelmus, Vanilleeis

30,00 € pro Person

Weihnachtsmenü 4

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckwürfel und Brotcroutons

λ

Fränkisches Rehrückenfilet rosa gebraten, auf Kräuterseitlinge mit Kürbis,
Preiselbeer-Wildsauce, Maronenbrösel, Serviettenkloß

λ

Rumtopf mit hausgemachtem Málagaeis und Schokoespuma

38,00 € pro Person

FISCH Weihnachtsmenü 5

Knuspriger Pistazien-Ziegenkäse mit roter Zwiebelmarmelade, Feigen, Wildkräutersalat

λ

Gebratene Forelle gefüllt mit Kirschtomaten, Kräutern, Zitrone,
Butter-Zitronen-Sauce, Kartoffelgratin, Blattsalate

λ

Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Früchten und Winzersecco

32,00 € pro Person

VEGETARISCHES Weihnachtsmenü 6

Wildkräutersalat und Gemüse-Linsensalat, Senfdressing, Kräuterseitlinge, Ciabattacroutons

λ

Thai Curry mit Tomaten, Wirsingstreifen, Pastinake,
Ananas, Koriander, Lauchzwiebeln und Walnussrisotto

λ

Granatapfel Panna Cotta mit Kumquats-Granatapfel Salat

25,90 € pro Person