

*** Superior



143 Jahre Krug
Jubiläum.
Seit fünf Generationen in
Familienbesitz.

Hotel – Gasthof Der Krug

>> Tradition auf dem Lande <<

Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ lobt uns in seiner Ausgabe:
Mit Leib & Seele dabei, seit 5 Generationen.

Weihnachtsmenüs 2017

Als Auftakt zu Ihrer Weihnachtsfeier

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

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

Zum Aperitif

„Blanc Cassis“ – trockener Weißwein mit Cassislikör, Soda, Eiswürfel	5,20 €
„Sanddorn Spritz“ - Sanddornsirup mit Prosecco und Orange	5,20 €
„Alkoholfreier Sanbitter“ – Sanbitter, Orangensaft und Orangenspalte	5,20 €

Sekt und Champagner 0,75 l

Winzersekt, Max Müller	23,00 €
Prosecco Bottega, Italia	18,50 €
Champagner, Brut Tradition, Frankreich	54,00 €
Ferrari Brut Rosé, Italien	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, Blaukraut, Klöße, Serviettklöße

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: Gefüllter Weihnachts-Bratapfel mit Vanilleschaum & Zuckerwatte
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: Lebkuchen Crème brûlée mit Zwetschgenröster, Marzipanschaum
Verdauungs-Kirschnaps

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

1. Gang auf der Etagere serviert

Rindercarpaccio, Preiselbeerkrapfen,
Lachsforellen-Tatar mit Koriander & grünem Apfel,
Bio-Ziegenkäse, Krenbutter, hausgebackenes Krug Knusperbrot

2. Gang

Zitronengrassuppe mit Garnelen

3. Gang

Gratinierte Jakobsmuschel mit Rucola

4. Gang

Rinderbacke aus dem Ofen auf Selleriepürree & Trüffelöl,
Rotweinsauce, Walnüsse, Gemüsestreifen

5. Gang

Zweierlei Süßes
Blutorangen-Safran Sorbet & Schokoladeneis

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

Hokkaido Kürbissuppe mit gerösteten Schinkenstreifen & Apfelwürfel

λ

Knusprig gebratenes Schäufelrind mit Majoransauce, Kloß, Sauerkraut

λ

Lebkuchen Crème brûlée mit Zwetschgenröster, Marzipanschaum

25,90 € pro Person

Weihnachtsmenü 3

Feldsalat im Radicchionest mit karamellisierten Birnen, Walnüsse, Popcorn

λ

Knusprig gebratene Gänsebrust mit Orangensauce,

Bratapfel, Maronen, Kloß, Granatapfel-Blaukraut

λ

Sophia´s lauwarmer Schokoladenkuchen mit Punschschaum, gebratene Zimt-Äpfel

30,00 € pro Person

Weihnachtsmenü 4

Caesar Salat mit Garnelen-Tempura, Croutons, Parmesan, Granatapfel

λ

Irische Angus Rinderhüfte (250g) mit Feigensenfsauce,
Speckbohnenbündel, Süßkartoffelpommes

oder

Fränkisches Rehrückenfilet mit Maronenkruste
auf Kräuterseitlinge mit Kürbis, Kartoffelgratin

λ

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

43,00 € pro Person

FISCH Weihnachtsmenü 5

Thunfisch Carpaccio mit Limette, Koriander, Avocadospalten, Rucola

λ

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronengras-Granatapfelkruste,
auf Kokos-Blattspinat, Currysauce, Spaghetti

λ

Grünte Panna Cotta mit gebratener Ananas und gerösteten Haselnüssen

34,00 € pro Person

VEGETARISCHES Weihnachtsmenü 6

Avocado-Orangen-Rucolasalat mit gebackenem Bio Ziegenkäse,
Kernöl, Kürbiskerne

λ

Kohlrabischeiben Piccata Milanese auf Spaghetti mit Tomatenwürfel

λ

Warmes Spekulatius Crumble mit Zimt-Apfelspalten, Haselnüsse, Vanillesauce

25,90 € pro Person