

*** Superior



144 Jahre Krug
Jubiläum.
Seit fünf Generationen in
Familienbesitz.

Hotel – Gasthof Der Krug

>> Tradition auf dem Lande <<

Verehrte Gäste,

wir danken bestens für Ihre Anfrage und freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause.

Mit diesen Menüvorschlägen möchten wir Ihnen bei der Auswahl Ihres Festmenüs behilflich sein. Diese Vorschläge enthalten nur einen Ausschnitt der Vielzahl von Möglichkeiten, unberücksichtigt sind auch saisonbedingte Spezialitäten wie Spargel, Erdbeeren etc. Haben Sie einen besonderen Wunsch, so können wir diesen für Sie erfüllen.

In unserer Küche verarbeiten wir nur frische Rohprodukte ausgesuchter Güte aus saisonalem Angebot - nach Möglichkeit von regionalen Erzeugern. So kommt unser Fleisch von der Firma Böhnlein in Bamberg, unser Reh von einem Jäger aus Lichtenfels, unsere heimischen Fische von der Fischhandlung Jakob aus Mühlhausen und unser Lammfleisch vom Schafhof König in Unterharnsbach.

Für Ihre geplante **Hochzeitsfeier** haben wir ein **spezielles Arrangement** ausgearbeitet. Auf Wunsch senden wir Ihnen dieses gerne zu.

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass unsere Menüvorschläge erst bei

mindestens 5 Portionen je Gericht gelten.

Weiter bitten wir Sie, falls Sie ein Menü mit Auswahl bevorzugen,

nur eine gemeinsame Vorspeise,

maximal 3 Hauptgänge und

1-2 Desserts zu wählen.

Bitte lassen Sie uns spätestens **2 Wochen** vor Ihrer Feierlichkeit die Auswahl Ihres Menüs wissen. Wir benötigen einige Tage zur exakten Vorplanung.

Aus unserer Weinkarte können Sie, passend zu Ihrem Menü wählen.

Im „Krug“ stehen Ihnen fünf individuelle Räumlichkeiten für Festlichkeiten bis 80 Personen zur Verfügung. Für Ihren Empfang im Sommer empfiehlt sich der schöne Biergarten oder unsere Terrasse.

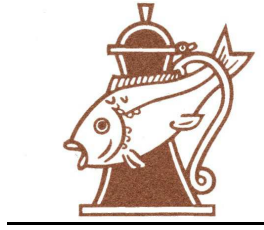
Generell sind unsere Tafeln mit Menükarten, weißen Tischdecken, weißen Stoffservietten und nach Ihrer Speisen- und Getränkewahl eingedeckt.

Blumenschmuck und Kerzen sollten auf Ihrer Tafel nicht fehlen. Gerne beraten wir Sie über Größe, Farbe und Art der Blumen. Die anfallenden Kosten für Dekoration und Blumenschmuck geben wir Ihnen gerne nach genauer Absprache bekannt.

Nicola Hofmann e.K.
Mühlendorfer Strasse 4
96135 Stegaurach
Steuernummer 207/230/22305

Tel : 0951/994990
Fax : 0951/9949910
<http://www.der-krug.de>
E-mail : hotel@der-krug.de

Bankverbindung :
Sparkasse Bamberg
IBAN : DE79 7705 0000 0300 461 969
BIC : BYLADEM1SKB



Vor Beginn Ihrer Feier bitten wir um Mitteilung, ob zwischen den einzelnen Gängen Pausen gewünscht werden (für Aufführungen, Ansprachen oder Vorträge).

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Feierlichkeiten ab 1.30 Uhr nachts einen pauschalen Nachtarbeitszuschlag von 150,00 € pro angefangener Stunde erheben müssen.

An einer hübsch gedeckten Kaffeetafel mit tollen Kuchen und Torten, die wir für Sie auf einem Buffet aufbauen, können Sie Ihren Nachmittagskaffee zu sich nehmen.

Kuchen und Torten, welche durch Sie oder eine Konditorei angeliefert werden, müssen in geschlossenen Kartons bzw. unter Tortenhauben sein. Natürlich können Sie Ihren Lieblingskuchen auch gerne selbst mitbringen, in diesem Fall berechnen wir Kuchenservice von 2,00 € pro Person. Wir möchten Sie bitten, alle Kuchen und Torten (außer eine Hochzeitstorte) schon geschnitten zu liefern!

Die Hochzeitstorte bitten wir so zu bestellen, dass Sie erst knapp vor dem Kaffee geliefert und gleich auf das Kuchenbuffet gestellt werden kann.

Es ist leider nicht möglich, eigene Weine bzw. Getränke zum Verzehr mitzubringen.

Hotelzimmer Wer nach einem gelungenen Abend bei uns nicht mehr nach Hause fahren möchte, den laden unsere Hotelzimmer zum ausgiebigen Schlummern ein. Am Morgen danach erwartet Sie unser vielfältiges Frühstück zum perfekten ausklingen. Sollten Sie Hotelübernachtungen für sich oder Ihre Gäste planen, bitten wir um rechtzeitige Zimmerreservierung. Falls Hotelzimmer gebucht wurden, bitten wir, rechtzeitig eine Namensliste der anreisenden Gäste zuzusenden und um Information, ob und welche Zimmer auf Rechnung Ihrer Feier gehen. Außerdem bitten wir Sie, Ihre Hotelgäste zu informieren, dass die Zimmer erst gegen 14 Uhr bezogen werden können.

Auf den ersten Blick erscheinen unsere Gasträume zwar nicht barrierefrei, gerne weisen wir Sie jedoch auf die Möglichkeit des ebenerdigen Eingangs hin (etwas versteckt) und sind Ihnen jederzeit behilflich. Melden Sie sich bitte vorab telefonisch oder bei kurzfristigen Besuchen in unserem Hause an unserer Rezeption.

Falls Sie ihre Feierlichkeit kurzfristig stornieren müssen, erfragen Sie bitte die Stornogebühren.

Wir bitten Sie, Ihre Rechnung am selben Tag zu begleichen. Die Begleichung Ihrer Rechnung bevorzugen wir in bar oder per EC-Karte (Geheimzahl).

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei Ihrer Menüwahl. Die Planung Ihres Festtages begleiten wir gerne mit viel Liebe zum Detail. Bitte setzen Sie sich mit Frau Nicola Hofmann wegen eines Besprechungstermins in Verbindung. (Tel.0951 994990)

Mit freundlichen Grüßen aus Stegaurach

**Hotel-Gasthof Der Krug
Nicola Hofmann**

***Eine besondere Auszeichnung für unser Haus:
Wir freuen uns sehr über einen tollen Bericht im Feinschmecker (Ausgabe Februar 2017)***

Aperitif-Vorschläge

Während des Aperitifs haben Sie die Gelegenheit, Ihre Gäste zu empfangen und zu begrüßen.
Je nach Wunsch reichen wir den Aperitif in Ihrem Veranstaltungsraum,
im Biergarten oder auf unserer Terrasse.

Klassiker Hidalgo Sherry medium oder dry oder Sandeman Port tawny	5 cl	5,20
„Krug Spritz“ Pflaumenlikör aufgegossen mit Prosecco und Eis		5,20
„Franken-Kör“ Fränkischer Pflaumenlikör mit trockenem Frankenwein		5,20
Sanddorn Spritz- Sanddornlikör, Prosecco, Wasser, Eis, Minze		5,20
Limoncello Spritz mit Tonic, Prosecco, Mineralwasser, Minze		5,20
Gin Tonic mit Rosmarin und fränkischem Wirgin		7,50
Tocco Rosso- Campari, Holundersirup, Prosecco, Minze		5,20
Eisgekühlte Erdbeer-Bowle (nur in den Sommermonaten)		5,80

Alkoholfrei

Sanbitter Spritz – Sanbitter, Orangensaft und Mineralwasser		5,20
Rhabarber-Holunder Cocktail mit Granatapfel, Eis, Zitrone		5,20
Ingwer-Tonic Water Cocktail mit Minze und Eis		5,20
 Kinder Cocktail – Blaue Limo - Curacao blue / Sprite		 3,50

Fränkischer Winzersekt / Champagner

Winzersekt Secco Cuvee, Weingut Burrlein/ Mainstockheim	0,75 l	23,00
<i>Eine feine Komposition aus den Rebsorten Scheurebe, Cabernet Blanc, Bacchus und Müller-Thurgau</i>		
Alkoholfreier Franken Secco	0,75 l	20,00
Champagner, Brut Tradition, Reims	0,75 l	46,00
Ferrari Brut, Italien		
Mit natürlicher Flaschengärung, strohgelber Farbe und einem intensiven Bouquet	0,75 l	39,00
Etwas Außergewöhnliches und Spezielles zu Ihrem Empfang Methusalem	6 Liter	399,00

Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif

(Canapés aus Baguette pro Stück)

mit Roastbeef, Rucola und Remoulade		3,90
mit Ziegenkäsecremenocke, Radicchio und Honig		3,10

(Canapés aus Vollkornbrot pro Stück)

mit Weichkäse, Feigensenf und Trauben		3,10
mit fränkischem Schinken und Apfel-Kren		3,10
mit Anti Pasti, Rucola, Olive		3,10

Knusper-Garnelen Spieß mit Vollkornbrot, Mangochutney und Petersilie		3,90
Forellenmousse mit Ketakaviar und Dill auf einem Löffel serviert		3,90

Tortilla-Chips mit Avocadocreame, Ketakaviar und Dill		1,50
---	--	------

Mini Kalbs-Fleischküchla mit Olive und Tomate		3,50
Grissini mit fränkischem Schinken umwickelt		2,00

Kleine frisch gebackene Käse-Blätterteigwaffeln	Stück	0,40
---	-------	------

Die Preisangaben gelten ab Januar 2019. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Preise inkl 19 % MwSt.

**Etwas Neues für Ihr geplantes Fest – Das Beste aus unserer Küche
bis 10 Personen – nur einheitlich möglich 29,00 € / Person**

In lockerer, gemütlicher Atmosphäre servieren wir unsere Krug-Klassiker auf kleinen Tellern und Etageren am Tisch. Lassen Sie sich überraschen, was unsere Küche an warmen und kalten Speisen für Sie vorbereitet hat (Vorspeise und Hauptgang).

Kalte Vorspeisen

Knuspriger Bio Pistazien-Ziegenkäse mit roter Zwiebelmarmelade, Feigen, Wildkräutersalat 7,90

Feldsalat *oder* Wildkräutersalat im Radicchionest, Krendressing, Trauben, gegrilltes Gemüse, Parmesanstreifen & Yufkachips 6,90

Tafelspitzsülze mit Rucola, Wurzelgemüse-Kren-Creme, Kernöl, Kürbiskerne 7,50

~~~

Forellenmousse mit Wildkräutersalat, Liebstöckel-Öldressing, Granatapfelkernen, Gurkennudeln 7,90

Lachsforellentatar im Gurkenring, Senfkaviar, Apfel-Rettich-Salat, Kresse, gebratenen Tomaten und Kräuterknusperbrot 8,90

Knusper Forellentreifen in Pankomantel auf Curry-Fenchel-Salat, Wasabi Majonnaise und Walnüsse 7,90

Variation von Kräuterschaumsüppchen in der Espressotasse, Garnelen in Tempura, Krenmousse und Granatapfel-Wildkräutersalat 9,80

*Fränkisches Vorspeisenbrett – ab 6 Personen auf dem Holzbrett serviert  
mittig auf dem Tisch eingesetzt, einheitlich für alle Gäste nur möglich* 10,90 / Person  
mit Gerupftem, Weichkäse, Leberwurst, Rotwurst, Göttinger, Fleischküchla, Schinken, Salami, dekoriert mit kleinen Essiggurken, Radieschen, Baguette, Laugenbrezen & Butter

## Hausgemachte Suppen

|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Fränkische Leberknödelsuppe                                                                    | 5,50 |
| Fränkische Festtagssuppe - Kraftbrühe mit Flädleeinlage, Eierstich, Leberknödel und Backerbsen | 5,50 |
| Fenchel-Orangensuppe mit Aprikosenmarmelade und Tempura Garnele                                | 6,00 |
| Tafelspitzsüppchen mit Gemüsestreifen, Tafelspitzwürfel und Grießnockerl                       | 5,50 |
| Fränkisches Kartoffelrahmsüppchen mit gerösteten Schwarzbrotwürfel und Kräuterseitlingen       | 5,50 |
| Kokos-Zitronengras Süppchen mit Jakobsmuschel, Koriandergrün, gerösteten Kokosflocken          | 6,90 |
| Silvanerrahmsüppchen mit feinen Kräutern (mit Saisonkräutern), Trauben und Mandeln             | 5,50 |

## Und für unsere kleinen Gäste bieten wir an:

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kleines Fischfilet mit Salatnest und Bratkartoffeln                             | 9,00 |
| Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites & kleinem Salatteller | 9,80 |
| Kinder-Bärenbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne und Gummibären        | 4,50 |

*Auf Wunsch reichen wir vorweg auch unsere Kinderkarte*

## Vegetarische Gerichte

|                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cremiges Parmesan-Silvaner Risotto mit Tomaten, Kräuterseitlingen, grüner Sellerie und Rucola           | 14,90 |
| Thai Curry mit Tomaten, Wirsingstreifen, Pastinake, Ananas, Koriander, Lauchzwiebeln und Walnussrisotto | 14,90 |

## Sorbet als Zwischengang oder Dessert

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Melonen-Mojito-Sorbet mit Cantaloupe Melonenkugeln und Mojito aufgegossen | 5,90 |
|---------------------------------------------------------------------------|------|

## Hauptgerichte

### Unser Angebot für Sie:

Unser Hauptgerichte sind immer als Einzelgericht kalkuliert. Wünschen Sie bei Ihrem Hauptgericht die Größe einer Menüportion, bitten wir Sie uns dies vorweg mitzuteilen. Der Preis des Gerichtes reduziert sich dann um 2,00 €.

#### Bratengerichte und Geschmortes

|                                                                                                                                                                                         |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Rinderlende aus dem Ofen, rosa gebraten, mit Kräuterseitlingen, Estragon-Buttersauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratinschnitte<br>(genaue Menge muss vorher bekannt geben werden) | 29,00          |
| Geschmorte Rinderbacke auf Apfel-Blaukraut, Sanddornsauce, zweierlei Speckpilze, Chutney, Serviettenklöße                                                                               | 16,90          |
| Rinderbraten mit Cognac-Zwiebelsauce, gebratene Pilze, Serviettenklöße, Marktsalate                                                                                                     | 15,90          |
| Fränkischer Tafelspitz mit Apfelraspel-Krensauce, Gemüsestreifen, Klöße                                                                                                                 | 15,90          |
| Kalbsnüsschen in aromatischer Kräutersauce, Pilze, Bohnen im Speckmantel, gebratene Tomaten, Kartoffelbällchen                                                                          | 15,90          |
| Kalbshaxenfleisch „Gärtnerin Art“ auf Karotten-Selleriegemüse, gebratene Tomaten, Sherrysauce, Kartoffelgratin<br>(genaue Menge muss vorher bekannt geben werden)                       | 17,90          |
| Saftiger Kalbs- und Schweinskernbraten mit Kloß, Semmelkloß, Wirsing<br>(genaue Menge muss vorher bekannt geben werden)                                                                 | 14,90          |
| Grillhähnchen, Gänsebrust, Schäufelr und rösches Spanferkel mit Gänsesoße, Rauchbiersauce, Wirsing, Sauerkraut, Klöße, Semmelklöße, Apfelmus mit Calvados - ab 6 Personen               | 24,00 / Person |

#### Kurzgebratenes

|                                                                                                                                              |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Kalbslendchen auf Rahm-Kohlrabi, zweierlei Pilze, Cognacsauce, Kartoffelgratin                                                               | Preis auf Anfrage |
| Rinderfilet (180g) mit Orangen- Meerrettich-Kruste, auf Blattspinat, Senf- Meerrettichsauce & Süßkartoffelpommes                             | 29,00             |
| Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Marktsalate                                                                                       | 18,90             |
| Schweinelendchen mit Kräuter-Butterkruste gratiniert auf Bamberger Rahmwirsing mit Pilzen und Paprikawürfel, Kräutersauce, Kartoffelbällchen | 16,90             |
| Medaillons (Rind, Kalb und Schwein), Whisky-Pfeffersauce, Cherrytomaten-Egerlinge Gemüse, Kartoffelgratin und Marktsalate                    | 18,90             |

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass alle Gerichte erst ab 5 Portionen möglich sind.

### **Wildgerichte (Unser Reh kommt von einem Jäger aus Lichtensfels)**

Geschmorte Rehkeule mit Pflaumen, Walnüssen, Kräuterseitlinge,  
Madeirasauce, Kloß und Apfel-Blaukraut 18,50

Rosa gebratener fränkischer Rehrücken mit Wacholdersauce, Kräuterseitlinge á la creme,  
Trauben-Walnussragout und Basilikum-Serviettenknödel 23,90

### **Lamm**

Im Ofen geschmorte Lammkeule, gewürzt mit duftenden Kräutern,  
Pimentos-getrocknete Tomaten Gemüse, Polentaschnitte und Marktsalate 17,90

### **Geflügel**

Mit Pilzen gefüllte Perlhuhnbrust mit Honig-Sesam-Butterkruste auf  
Granatapfel-Blaukraut, Walnüssen-Orangensauce und Polentaschnitte 16,90

Kross gebratene Gänsebrust mit kräftiger Orangensauce, Apfelchutney,  
Wirsing und Klößen (*genaue Menge muss vorher bekannt geben werden*) 16,90

### **Fischgerichte**

Lebendfrische Forellen, Karpfen oder Karpfenfilet. Gerne beraten wir Sie.

Gratiniertes fränkisches Lachsforellenfilet und Jakobsmuschel auf Erbsen-Kräuter-Risotto,  
mit Hummer-Pinien-Sauce 19,80

Fränkisches Saiblingsfilet und Garnelen mit Pistazien-Pommery-Kruste auf Blattspinat,  
Sanddornsauce, Bamberger Hörnla 19,80

Fränkisches Forellenfilet "Finkenwerder Art" mit Speck und Zwiebeln,  
Petersilienkartoffeln und Wildkräutersalat 17,90

### **Unser außergewöhnlicher Fisch-Hauptgang (bis 20 Personen)**

Frischer Donauwaller im Wurzelsud mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich  
und Salzkartoffeln pro Person 500 g 5,60 / 100 gr.  
präsentiert und auf Wunsch im Festsaal filetiert

Weitere Fischgerichte empfehle ich Ihnen auf Anfrage.

## Unsere süßen Speisen

|                                                                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Apfelkräpfle - 2 Stück Apfelscheiben im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker und Vanilleeis                                                                        | 5,90 |
| Sophia's lauwarmes Schokoküchlein mit Granatapfel Relish, Sorbet & Sahne                                                                                         | 6,90 |
| Süßer Crêpe mit flambierten Apfelspalten in Amaretto, Malagaeiscreme & Sahne                                                                                     | 6,90 |
| Hausgemachtes Ananas-Kokos Eis, Limettensabayon und frischen marinierten Ananasspalten                                                                           | 6,90 |
| Bayrisch Creme mit Fruchtsauce Sahne, flambierten Apfelspalten, Amarettinibrösel                                                                                 | 5,90 |
| Süßes in Gläsern serviert: Bayrisch Creme Schaum mit Granatapfel, flambierte Calvados Apfelspalten mit Baileyssahne und Joghurt-Himbeereis mit Knusperschokolade | 7,90 |
| Fruchtige Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanilleeis                                                                                                         | 5,90 |
| Kokos Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce, karamellierter Ananas und Mandelschokolade                                                                            | 5,90 |
| Frühtecarpaccio gratiniert mit Silvaner-Sabayone & Bourbon-Vanilleiscreme                                                                                        | 6,50 |
| <b>Nur im Sommer</b> Helles Kokos-Rum Parfait mit Erdbeersüppchen, Baisers und Minze                                                                             | 5,90 |
| <b>Nur im Sommer</b> Erdbeer-Tiramisu mit gehobelter Schokolade                                                                                                  | 5,90 |

\*\*\*\*\*

## Mitternachtsimbiss

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------|
| <i>Hausgemachte Suppen</i> mit Baguetteauswahl                                                                                                                                                                                                                                        |         |                   |
| Gulaschsuppe                                                                                                                                                                                                                                                                          |         | pro Portion 5,50  |
| Kartoffelrahmsuppe                                                                                                                                                                                                                                                                    |         | pro Portion 5,50  |
| Chili Con Carne                                                                                                                                                                                                                                                                       |         | pro Portion 5,50  |
| Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbreze (1 Stück)                                                                                                                                                                                                                                   | 1 Paar  | 4,90              |
| Lauwarme Bamberger Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat                                                                                                                                                                                                                            | 1 Stück | 3,50              |
| Mini Currywurst mit Pommes frites                                                                                                                                                                                                                                                     |         | 5,50              |
| <br><i>Gemischte fränkische Schinken-Salamiplatte</i>                                                                                                                                                                                                                                 |         |                   |
| mit Gewürzgurke, Oliven, Tapanade, Butter und Brot                                                                                                                                                                                                                                    |         | pro Portion 10,90 |
| <br><i>Käsebrett</i>                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                   |
| Weich- und Hartkäse mit Trockenfrüchten, Apfelchutney, Trauben, Brotauswahl                                                                                                                                                                                                           |         | pro Portion 7,50  |
| <br><i>Kalte Platte ab 10 Personen</i>                                                                                                                                                                                                                                                |         |                   |
| Fränkischer, roher Bauernschinken, Wacholderschinken und Lachsschinken, Melonenschiffchen, fränkische Salami, grobe Leberwurst, kalter Braten, geräucherte Forellenfilets, ausgesuchte Käsesorten mit Gerupftem, pikante Radieschen, Essiggurken, Tomaten, knuspriges Brot und Butter |         | pro Portion 12,00 |