

Café & Restaurant im Eickeler Park

Menüvorschläge

#03 Stand: 20.02.2024



**Cafe & Restaurant
im Eickeler Park**
Reichsstraße 39
44651 Herne
Tel: +49 2325 / 31279



Menü „Vario“ - Sie haben die Wahl!

VORSUPPE

Sie treffen die Vorauswahl einer gemeinschaftlichen Vorsuppe:

Saisonale Suppe (z.B. mit Spargel, Kürbis, Pilzen)

Geflügel-, Wild- oder Rinderkraftbrühe mit diversen Einlagen

Minestrone aus frischem Gemüse

VORSPEISE

Sie erhalten Im Anschluss einige Vorspeisen zum Teilen

(je nach Wunsch und saisonaler Verfügbarkeit)

Gambaspännchen

Gemischte Antipasti

Bruschetta

Vitello Tonnato

ergänzende oder alternative Vorspeisen...

HAUPTGANG

Den Hauptgang servieren wir Ihnen als einzelne Tellergerichte **ohne Beilagen**.

Lassen Sie am Tag der Feier jeden Gäste seine eigenen Auswahl treffen!

z.B. Rinder-, Schweine-, Puten- oder Fischfilets

Vegane Gerichte wie Sellerieschnitzel

Weitere Gerichte aus unserer tagesaktuellen Vario-Hauptgangkarte

die Beilagen stellen wir in Schalen zur **individuellen Auswahl** zur Verfügung

(je nach Wunsch und Verfügbarkeit)

Diverse Gemüse oder Salate

Kartoffelkroketten, Pommes Frites, Kartoffelgratin

Kartoffelplätzchen, Rosmarin- oder Petersilienkartoffel,

Ofenkartoffelspalten

NACHSPEISE

Im Anschluss erhalten eine Dessertvariation auf **einzelnen Tellern**,

bestehend aus **drei unterschiedlichen** Dessertbestandteilen!

Preis pro Person **47,90€**



Menü „No. 1“/3 Gänge

Geflügelkraftbrühe
mit Kräuter-Grießklößchen

Rinderschmorbraten
in Rotweinsauce mit glacierten Finger Möhrchen
und Petersilienkartoffeln

Rote Grütze
mit Vanillesauce

Preis pro Person **31,90€**

Menü „No. 2“/3 Gänge

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce
mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

Bayrisch Creme
mit Fruchtmark

Preis pro Person **36,50€**



Menü „No. 3“ / 3 Gänge

Minestrone

Saltimbocca vom Schweinefilet
auf Salbeijus mit Nudeln und Salatteller

Tiramisu

Preis pro Person **36,50€**

Menü „No. 4“ / 4 Gänge

Wildkräutersalat
mit karamellisierten Nüssen

Steinpilzrahmsuppe
mit Pilzen

Perlhuhnbrüstchen auf Kerbelsauce
mit marktfrischen Gemüse und Kartoffelgratin

Mousse au chocolat
mit Früchten

Preis pro Person **38,00€**



Menü „No. 5“/ 4 Gänge

Wildkraftbrühe
mit Rehlößchen

Zanderfilet auf Blattspinat
mit Safransauce

Kalbsrücken am Stück
an Morchelrahmsauce mit frischen
Gemüsen und Kartoffelplätzchen

Dessertvariation

Preis pro Person **48,50€**

Es besteht natürlich immer die Möglichkeit, die Menüs entsprechend Ihrer individuellen Wünsche anzupassen oder auch Bestandteile der einzelnen Menüs neu zu kombinieren.

Die von uns angebotenen Menüs haben sich in der Zusammenstellung bewährt und stellen zudem einen problemlosen Ablauf sicher.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn spezielle Anpassungen aufgrund von Allergien, vegetarischer, veganer oder religiös begründete Ernährungsweisen zu berücksichtigen sind.

Wir finden sicher immer die passenden Menüs für Sie!

