

Hochzeitsmenü

Walnussbrot, Olivenbrot, Nussbrot
Aioli & Oliven

Amuse geule

Unser Gruß aus der Küche

Vorspeise

Gebratene Black Tiger Gamba auf Aioli von eingelegten Zitronen,
Lachs- Sashimi auf Limettensalsa,
Ziegenkäsepraline auf sommerlicher Gemüsevinaigrette

Suppe

Cappuccino von Curry und Zitronengrass
Asia - Tempura und Mikrokräuter

Hauptgang

Kalbsfilet rosa gebraten
Schalotten - Rotweinkruste und Trüffeljus
Mediterranes Marktgemüse und cremiges Kartoffelgratin

oder

Französisches Perlhuhn auf Basilikumrisotto,
confierte Kirschtomaten & grüner Thaispargel

Dessert

Halbflüssiger Guajana Schokoladenkuchen
Tonkabohnen - Mandeleis, Himbeeren
mit altem Balsamico und Süßkraut

Unsere Weine für den Abend

Weiß

2015 Grauer Burgunder Markus Pfaffmann Walsheim Pfalz QbA, trocken
2015 Tasca d'Almerita „Regaleali Bianco“ Sicilia, trocken

Rot

2015 Spätburgunder Markus Pfaffmann Walsheim Pfalz QbA, trocken
2015 Tasca d'Almerita „Regaleali Rosso“ Sicilia, trocken

S. Pellegrino, Cola, Fanta, Sprite.
Apfelsaft, Orangensaft, Bitter Lemon

Frisches Veltins Pilsener und Diebels Altbier vom Fass
Cafe creme, Espresso, Cappuccino

*Das Team vom Cafe - Restaurant Federmann
wünscht Ihnen einen schönen Abend*

Hochzeitsmenü

Walnussbrot, Olivenbrot, Nussbrot
Thunfischcreme, Pesto & Oliven

Amuse geule

Unser Gruß aus der Küche

Suppe

Klare Tomatenessenz
mit Basilikumravioli und Croutons

Vorspeisenvariationen auf den Tischen arrangiert

Gegrillte Pilze, Aubergine, Zucchini, confierte Tomaten
Parmaschinken und Wildschweinsalami, gefüllte gegrillte Babypaprika
Tomate- Mozzarella Basilikum, Vitello Tonnato, Gambas in Tempura,
Grüner Spargel mit Parmaschinken, mit Ricotta gefüllte Babypaprika
Saisonale Salatvariationen mit verschiedenen Dressings

Hauptgang

Medaillons vom US Duroc Schwein mit grüner Pfeffersauce
Kartoffelgratin junges Sommergemüse

oder

BIO Fjordlachs auf
Gefüllten Gnocchi, Rote Bete Püree
und mariniertes grüner Spargel

Dessertvariation

Erdbeer -Tiramisu im Glas, Mousse von belgischer Schokolade,
creme Brulee, Passionsfruchtsorbet

Unsere Weine für den Abend

Weiß

2015 Grauer Burgunder Markus Pfaffmann Walsheim Pfalz QbA, trocken
2015 Tasca d'Almerita „Regaleali Bianco“ Sicilia, trocken

Rot

2015 Spätburgunder Markus Pfaffmann Walsheim Pfalz QbA, trocken
2015 Tasca d'Almerita „Regaleali Rosso“ Sicilia, trocken

S. Pellegrino, Cola, Fanta, Sprite.
Apfelsaft, Orangensaft, Bitter Lemon

Frisches Veltins Pilsener und Diebels Altbier vom Fass
Cafe creme, Espresso, Cappuccino

*Das Team vom Cafe - Restaurant Federmann
wünscht Ihnen einen schönen Abend*

Hochzeitsmenü

Walnussbrot, Olivenbrot, Nussbrot
Thunfischcreme, Pesto & Oliven

Amuse geule

Unser Gruß aus der Küche

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse vom Niederrhein mit Trüffelhonig
auf Wildkräutersalaten,
Granny Smith, Pinienkerne und Feigenkompott

Cappuccino vom Steinpilz
mit Blaubeere und Moccaschaum

Hauptgang

Medium gebratenes Angus Rinderfilet
mit Dijonsenf und Kräutern gratiniert
cremiges Kartoffelpüree, Junges Gemüse und Rotwein Jus

oder

Krosses Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Basilikumrisotto, junges Gemüse, confierte Tomate
und Trüffeljus

Dessert

Marinierte Erdbeeren und Waldbeeren
Panna Cotta mit Rhabarber – Minzkompott
Holundergelee und grünes Apfelsorbet

Unsere Weine für den Abend

Weiß

2015 Grauer Burgunder Markus Pfaffmann Walsheim Pfalz QbA, trocken
2015 Tasca d'Almerita „Regaleali Bianco“ Sicilia, trocken

Rot

2015 Spätburgunder Markus Pfaffmann Walsheim Pfalz QbA, trocken
2015 Tasca d'Almerita „Regaleali Rosso“ Sicilia, trocken

S. Pellegrino, Cola, Fanta, Sprite.
Apfelsaft, Orangensaft, Bitter Lemon

Frisches Veltins Pilsener und Diebels Altbier vom Fass
Cafe creme, Espresso, Cappuccino

*Das Team vom Cafe - Restaurant Jedermann
wünscht Ihnen einen schönen Abend*

Weitere Vorschläge / Menübausteine

Suppen

Niederrheinische Kartoffelsuppe
mit Blutwurst und Majoran

Blumenkohlcrème
mit Heilbutt und Mandel

Süppchen vom Hokkaidokürbis
Steirisches Kürbiskernöl und Wachtel

Spargelcremesüppchen
mit Bärlauch und Nordseekrabben

Velouté vom Rosenkohl
Ochsenschwanzpraline

Südprovincialische Fischsuppe
Gamba, Fisch Jakobsmuschel - Sauce Rouille

Capuccino vom Steinpilz
mit Blaubeere und Moccaschaum

Espresso von grüner Erbse
mit Minze und Chorizo

Toskanische Zwiebelsuppe
mit gebrannten Mandeln und Perlhuhn

Consommé

Consommé von der Bauernente und jungem Wintergemüse

Lammconsommé
Tomate, Rosmarin und Gewürzroulade

Rispentomatenconsommé
Basilikumravioli und Mozzarella di Bufala

Tafelspitzbouillon
Wurzelgemüse, Kren und Gartenpetersilie

Waldpilzconsommé
Kräuterpfannkuchenstreifen und feines Gemüse

Pasta

Z.B. als Zwischengang, Nudelbeilage oder Vegetarischer Gang

Rotwein-Risotto

Radicchio, Artischocke
Gorgonzola und Gänse *Salsiccia*

Tagliatelle

mit Kalbsfilet
Herbstpilzen und Trüffelrahm

Gnocci

*in feiner Kürbiscrème
und Salbeibutter*

Pappardelle

Geschmortes Kaninchenragout
Orangen - Rosmarin Gremolata
und Parmeggiano Reggiano

Thunfisch Bolognese

„Yellow fin“ Thunfisch,
Spaghetti und Parmesan

Risotto „Vialone Nano“

mit Steinpilzen und Blaubeere

Austern- Ravioli

mit Spinat und Gewürztomaten

Grüner Risotto

Pesto Genovese und grüner Spargel

Ziti con le sarde

*gebackene Sardinien
Pinienkerne und Petersilie*

Krustentier-Risotto

Hummerbutter und Krustentiere

Osso Bucco Bianco

mit Safranrisotto

Kartoffelgnocci

mit Waldpilzen a la Crème

Seafood-Linguini

*Lachs, Seeteufel und Tiefseegarnelen
Knoblauch, Chili und extra virgin Olivenöl*

Fleisch Hauptgänge

Rind

Rinderrücken am Stück gebraten
Balsamico Schalotten, Trüffelbutter, Rotwein-Jus

Kalb Entrecôte

Kartoffelpüree & Herbstpilze
Weisskohlsalat mit Verjus-Vinaigrette

Schwein

bei 80° und 12 Stunden im ganzen geschmorter Schweinebauch
mit Jacobsmuscheln
Agrodolche, Selleriepürre und Bratapfel Jus

Filet Mignon

Roulade vom Schweinfilet mit Pesto der Provence und Ziegenkäse gefüllt
dazu Ratatouillegemüse und Drillingskartoffeln

Ente

Entenkeule auf Quitten-Rotkohl, gebratene Kartoffelplätzchen
und Topinambur

Berliner Kalbsleber

cremiges Kartoffelpüree, Perlzwiebeln und confierte Apples

Birne Bohne Speck

mit Kalbsbries

Endivien

mit gebratener niederrheinischer Blutwurst

Coq au vin vom Perlhuhn

mit La Ratte-Kartoffeln, Perlzwiebeln und Tiroler Speck

Lamm

Lammhüfte mit Dijonsenf und mediterranen Kräuterkrümel
Artischocken, Oliven, Tomatenconfit und Kartoffelpüree

Zarter Tafelspitz Apfelmeerrettichsauce

mit Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse, Rote Bete

Perlhuhnbrust „Supreme „

auf Trüffelnudeln und gegrillter Paprika

Niederrheinischer Sauerbraten

Quittenrotkohl, Schupfnudeln und Rosinenjus

Fisch

Zander

Rheinischer Zander mit Tiroler Speck,
Champagner-Trauben-Sauerkraut
und Quetschkartoffeln

Kingfisch

Soja-Limettenmarinade und Perlgraupenrisotto

Seeteufel

kross gebraten unter der Tomatenhaube
Herbst – Wurzelpüree und Wirsingrahm

Südfranzösische Fischsuppe

Safran-Mayonnaise und Parmesan

Knusprig gebratener Kabeljau

mit Pfifferlingsragout und Speck-Kartoffelpüree

Gebratene Mittelmeer Goldbrasse

mit gegrilltem Gemüse
und Rosmarin-Kartoffeln

Wolfsbarsch

auf jungem Steinpilz-Lauchgemüse und Kartoffelgratin

Glücksstädter Räuchermatjes

Apfel creme fraîche und Bobbybohnen

Petersfisch

feines Kartoffelpüree, Kapern, Birne und Brunnenkresse

Rotbarben mit Mohn gratiniert

Masculansalate und Tomatenvinaigrette

Desserts

Crème Brûlée

Orange

Vom grünen Apfel

Earl Gray

Espresso

Lavendel

Kokosnuß

Traditionelles Tiramisu

mit Pfefferminz - Crème Anglaise und hand

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Tonkabohne

Vanille Eis & frischen Himbeere

Tarte Tartin

mit Mandel Eis und Aprikosen

Weisse Schokoladen Marquis

Balsamico Himbeeren und Süß Kraut

Piemonteser Nusskuchen und Herzkirschen auf Clementinen Kompott

Sorbets

Grüner Apfel

Melone

Himbeere

Mojito

Champagner

Passionsfrucht

Mango

Limette

Williams Birne

Erbeere

Blutorange

Preise nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage