

DIE FELSENBURG

IHR VERANSTALTUNGSLOKAL



Menüvorschläge



DIE FELSENBURG

IHR VERANSTALTUNGSLOKAL

Feiern in der Felsenburg

Planen Sie ein Fest im größeren Rahmen, eine Familien- oder Firmenfeier,
ein Klassen- oder Jahrgangstreffen?

Im Cafe & Restaurant Felsenburg sind Sie und Ihre Gäste
herzlich willkommen.

Lassen Sie sich von unseren sorgfältig ausgesuchten Empfehlungen inspirieren
und werden Sie selbst kreativ.

Stellen Sie sich ein Menü ganz nach Ihren Vorlieben zusammen.

Hierfür finden Sie eine große Auswahl
an Suppen, Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts.

Die genannten Preise verstehen sich pro Person.

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Kombination
der einzelnen Gänge auch behilflich.

Saisonale Komponenten oder individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.
Vegetarische, lactose- und glutenfreie Speisen bereiten wir ebenfalls für Sie zu.

Sprechen Sie uns an!

Wir wünschen Ihnen bereits heute einen guten Appetit
und eine unvergesslich schöne Feier in Ihrem Veranstaltungsort

Die Felsenburg.

Herzlich, Ihre Katja Kloxin-Göldner und Team



Spätes Frühstück Brunch

Wir haben hier für Sie drei Varianten für einen Brunch zusammengestellt. Gerne können Sie unsere Vorschläge anders zusammenstellen oder uns Ihre persönlichen Wünsche mitteilen, die wir dann nach Möglichkeit für Sie umsetzen.

Brunch 1

1 Glas Sekt, Orangensaft, Multivitaminsaft
Kaffee, Cappuccino und Tee zum Frühstück

Brotauswahl, Butter, Frischkäse,
Marmelade, Honig, Nutella
Wurst und Käse, Rührei,
Speck oder Spiegelei

Joghurt, Obstsalat, Milch und Müsli

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Minifrikadellen
Putenschnitzel im Cornflakesmantel
Tagliatelle mit würziger Tomatensauce und Wilde Kartoffeln mit Dip

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Euro **25,50** pro Person

Brunch 2

1 Glas Sekt, Orangensaft, Multivitaminsaft
Kaffee, Cappuccino und Tee zum Frühstück

Brotauswahl, Butter, Frischkäse
Marmelade, Honig, Nutella
Lachsplatte, Wurst und Käse, Weißwürste mit süßem Senf, Rührei, Speck oder Spiegelei

Joghurt, Obstsalat, Milch und Müsli
Waffeln mit Apfelmus

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Kalbsbraten
Schweinefilet im Speckmantel
Kartoffelgratin, Gemüse, Spätzle

Marillenknödel mit Vanillesauce, Obstplatte und Fruchtparfait

Euro **36,50** pro Person

Brunch 3

1 Glas Sekt, Orangensaft, Multivitaminsaft
Kaffee, Cappuccino und Tee zum Frühstück

Brotauswahl, Butter, Frischkäse
Marmelade, Honig, Nutella
Räucherfischplatte, Wurst und Käse, Tomate-Mozzarella, Weißwürste mit süßem Senf, Rührei, Speck oder Spiegelei

Joghurt, Obstsalat, Milch und Müsli
Waffeln mit Apfelmus

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten oder Suppe nach Wahl

Schwarzwälder Champignonfilet, Burgunderbraten vom Rind
Röstitaler, Gemüse, Spätzle

Verschiedenes Eis, Tiramisu, Apfelkühle mit Vanillesauce, Schokoladenmousse

Euro **39,50** pro Person



DIE FELSENBURG

IHR VERANSTALTUNGSLOKAL

Etwas Kleines vorweg Vorspeisen und Zwischengänge

Gemischter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten	Euro 5,20
Bunter Blattsalat	Euro 4,00

wahlweise mit:

gebratenen Pilzen der Saison	+ Euro 1,80
Speck und Croutons	+ Euro 1,00
frischen Früchten der Saison	+ Euro 2,00
Nüssen	+ Euro 1,40

Buntes Blattsalatbukett wahlweise mit:

Antipastiauswahl und kleinen Mozzarellakugeln	Euro 8,00
Parmaschinken und Honigmelone	Euro 8,00
Tomate-Mozzarella	Euro 6,50
Gebeiztem Lachs an Zwiebelconfit	Euro 8,50
Räucherlachstatar und Avocado	Euro 9,80
Geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Sahneerrettich	Euro 7,80
Hausgemachte Gemüsequiche	Euro 6,80
Putenspieße mit Tomaten-Frischkäsefüllung	Euro 7,80

Wählen Sie Ihr Dressing:

- Kräuterdressing
- Balsamicodressing
- Joghurtdressing
- Apfeldressing

Aus den verschiedenen Vorspeisen können Sie auch gerne einen bunten Vorspeisenteller zusammenstellen.



Das wärmt von Innen Suppen

Schwäbische Flädlesuppe	Euro 4,20
Kraftbrühe mit Grießklößchen.....	Euro 4,40
Festtagssuppe	Euro 5,20
Kraftbrühe mit Flädle, Grießklößchen und Maultäschle	
Klare Geflügelbrühe mit Hühnerfleisch und Gemüse	Euro 5,20
Klare Gemüsebrühe mit Einlage nach Wahl	Euro 4,50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kartoffelchips.....	Euro 5,20
Blumenkohlcremesuppe mit Nussbröseln.....	Euro 5,20
Rote Beete-Suppe	Euro 5,80

Saisonale Suppen und weitere Einlagen bereiten wir gerne für Sie zu.

z.B.

Spargelcremesuppe

Zucchini-cremesuppe

Kürbissuppe

Pfifferlingrahmsuppe



DIE FELSENBURG

IHR VERANSTALTUNGSLOKAL

Der Höhepunkt des Menüs Hauptgänge

Schweinefilet natur	Euro 16,80
Schweinefilet im Speckmantel	Euro 17,20
Schweinefilet im Blätterteig	Euro 18,00
Spanferkelbraten	Euro 16,40
Schweinebraten	Euro 16,20
Kalbsbraten mit oder ohne Füllung	Euro 18,50 / Euro 18,00
Paniertes Kalbsschnitzel	Euro 18,80
Kalbsmedaillons vom Filet oder von der Hüfte	Euro 20,00 - 28,00 (je nach Tagespreis)
Kalbstafelspitz	Euro 19,20
Gefüllte Kalbsbrust	Euro 18,00
Rostbraten mit Zwiebeln	Euro 19,00
Rinderhüftsteak	Euro 17,80
Medaillons vom Rinderfilet	Euro 28,00
Rinderbraten mit oder ohne Füllung	Euro 17,30 / Euro 16,80
Geschmorte Rinderbäckchen	Euro 17,50
Putenmedaillons	Euro 15,20
Putenschnitzel mit Cornflakes paniert	Euro 15,20
Putenbrust mit Frischkäsefüllung	Euro 16,80

Gerne bereiten wir Ihnen auch Lamm-, Fisch- oder Wildgerichte zu

Erst damit ist Ihr Essen komplett... Saucen und Beilagen

Bratensauce	Spätzle	Bandnudeln
Pilzrahmsauce	Pommes Frites	Kroketten
Pfefferrahmsauce	Herzoginkartoffeln	Kartoffelkrusteln
Kräutersauce	Röstitaler	Kartoffelgratin
Rieslingsauce	Süßkartoffelauflauf	Risoléekartoffeln
Sherrysauce	Schupfnudeln	Kartoffel- oder Semmelknödel .
Apfel-Calvadossauce	Butterreis	Bulgur
Sauce Hollandaise	Gemüse der Saison	Grillgemüse

Die zuvor genannten Hauptgangpreise sind jeweils inklusive einer Sauce und zwei Beilagen nach Wahl. Für jede zusätzliche Komponente berechnen wir einen Aufpreis.



DIE FELSENBURG

IHR VERANSTALTUNGSLOKAL

Zum krönenden Abschluss Dessert

2 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	Euro 4,00
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne.....	Euro 4,80
Früchte der Saison mit 1 Solokugel Eis oder Sorbet nach Wahl.....	Euro 4,90
Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker und Eis.....	Euro 6,20
Parfait an Früchten der Saison.....	Euro 6,20
Mousse au chocolat weiß oder dunkel mit Früchten.....	Euro 6,90
Schokoladensoufflé mit Früchten der Saison.....	Euro 6,90
Hausgemachtes Tiramisu mit bunten Früchten	Euro 5,90
Panna Cotta an marinierten Beeren	Euro 5,50
Grießschnitten mit Frucht Kompott	Euro 5,00
Kokosreis mit exotischem Fruchtsalat	Euro 5,90
Desservariation Felsenburg	Euro 7,80
mit dreierlei süßen Köstlichkeiten der Saison	



DIE FELSENBURG

IHR VERANSTALTUNGSLOKAL

Zu später Stunde

Käsebrett mit verschiedenen Weich- und Hartkäsen.....Euro 7,00
dazu Trauben, Butter und verschiedenes Brotpro Person

Vesperbrett.....Euro 6,50
mit Käse, Wurst und Essiggemüse Brot und Butterpro Person

Bitte beachten Sie,
dass alle unsere angegebenen Preise
je nach Saison und Marktlage
schwanken können.



DIE FELSENBURG

IHR VERANSTALTUNGSLOKAL

Ihr persönlicher Ansprechpartner:

Katja Kloxin-Göldner

Tübinger Straße 24
75392 Deckenpfronn
Telefon 070 56/13 48
info@felsenburg.net
www.felsenburg.net

