



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Menü 1

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern und einem Sahnhäubchen
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Mandelkartoffeln
Rotweinkirschen mit frischer Sahne

17,00€

Menü 2

Sächsische Kartoffelsuppe mit Stücken von Wiener Würstchen
Gebratenes Roastbeef mit Zwiebelrahmsauce, dazu reichen wir Bratkartoffeln
Schokoladen- und Vanillemousse an einem Fruchtspiegel

19,50€

Menü 3

Deftige Gulaschsuppe mit Sahne und Wein abgeschmeckt
Schweineschnitzel an Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln, dazu
Sauce Hollandaise
Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

16,50€

Menü 4

Klare Rinderbouillon mit Gemüseeinlage
Piccata von der Putenbrust auf Tomatensauce an Safrannudeln
Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten

15,10€

Menü 5

Hühnerbouillon mit Eierflocken und frischen Kräutern
Schweinebraten an dicken Möhrengemüse und Salzkartoffeln
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus

14,90€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Menü 6

Champignonrahmsuppe
Zarter Kalbsbraten an Mandelbrokkoli und Berner Rösti
Vanille- und Erdbeereis auf Obstsalat mit Sahne
20,10€

Menü 7

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
Obstsalat mit Grand Manier abgeschmeckt
18,00€

Menü 8

Schweinebouillon mit Maultaschen und Kräutern
Stücke von Rotbarsch, Scholle und Lachs auf einer Dillsoße an Wildreis
Ananasstücke an Weinschaum
16,90€

Menü 9

Krabbencocktail
Kaßlerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne
16,50€

Menü 10

Käsecremesuppe mit Sahne
Hähnchenbrustfilet Natur gebraten, in Schnittlauchsahne serviert, mit
Butterkarotten und Schinkenreis
Quarktaler auf Früchtespiegel
17,50€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Menü 11

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern und Sahne
Gefüllte Schweinslende auf Champignon Gemüse an Rosmarinkartoffeln
Vanilleeis mit heißen Pfefferkirschen
18,00€

Menü 12

Kartoffelrahmsuppe mit Grillwürstchen
Gebratenes Roastbeef auf Rotweinsauce an frischem Marktgemüse
und Rosmarinkartoffeln
Schokoladenmousse mit frischen Feigen
19,50€

Menü 13

Karotteningwersüppchen
Lammfilet auf Rosmarinjus an Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln
Gratinierte Orangen mit Quark
21,50€

Menü 14

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und frischen Kräutern
Stücke vom Heilbutt auf Krebsweinschaum, dazu Minirösti
Geschmorter Wildschweinbraten im eigenen Sud an Mandelbrokkoli und
Rosmarinkartoffeln
Zitronensorbet mit exotischen Früchten
31,50€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Menü 15

Rosa gebratene Entenbrust auf Blattsalat mit Himbeerdressing und Walnussöl
Blumenkohlrahmsuppe mit frischen Kräutern
Pochierter Lachs an würzigen Blattspinat, Pasta oder Dillkartoffelwürfel
Tornedos vom Rinderfilet auf Rotweinjus an Romanescobuket und
Rosmarinkartoffeln
Erdbeersorbet an Fruchtsoßenspiegel
40,20€

Sächsisches Hausmenü

Menü 16

Eintopf Leipziger Allerei
Sächsischer Sauerbraten an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Leipziger Lerche
15,50€

Vegetarisches Menü

Menü 17

Sächsischer Bauernsalat mit Schafskäse
Kartoffel- Gemüse- Auflauf
Eisbecher Romanushof
14,50€



ROMANUSHOF

ANNO 2011

Weihnachtsmenü I

- Maronencremesuppe mit Cognacsahne
- Schweinefilet im Kräuterbrotmantel auf geschmortem Kürbisgemüse und Rosmarinkartoffeln
- Duett von weißer und brauner Mousse auf einem Orangen- Zimt- Spiegel und karamellisierten Apfelspalten

19,90€

Weihnachtsmenü II

- Consummé vom Rind mit feinen Gemüsestreifen und Celestine
- Winterlicher Blattsalat mit Orangenfilets und einer Apfel- Zimt- Vinaigrette
- Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust an Rotweinjus auf Schmorobst, dazu Herzoginkartoffeln
- Crème Brullée Türmchen auf einem Schokoladenspiegel

23,90€

Weihnachtsmenü III

- Wildconsummé mit feinen Gemüsestreifen und würzigen Windbeuteln
- Knusprige Gänsekeule aus dem Rohr an Zimtrötkohl und Mandelklößen
- Weiße Mousse auf Erdbeer- Minzragout

20,90€

Weihnachtsmenü IV

- Maronencremesuppe mit Sherrysahne
- Rosa gebratene Entenbrust auf Rapunzelsalat mit einer Mangovinaigrette an Rotweibirnen und Kartoffelchips
- Wildschweinbraten mit Nussfüllung und Preiselbeeren- Orangen- Chutney an herzhaften Kartoffelbaumkuchen
- Betrunkene Himbeere – Himbeersorbet mit Prosecco

25,40€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011



R O M A N U S H O F

ANNO 2011