

Restaurant Haus Keufen

Cäcilienstraße 1 52499 Baesweiler Tel. 02401/51556

www.haus-keufen.de

Menüvorschläge

Menü 1

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

* * *

Schweinemedallions

mit Rahmsauce, gebackenen Früchten,
Herzoginkartoffeln und Salatteller der Saison

* * *

Rinderbüftbraten

mit Rotweinsauce, Champignons,
verschiedenen Gemüsen,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

* * *

Vanilleeis

mit heißen Schattenmorellen und Schlagsabne

Menü 2

Geflügelcocktail „Hawaii“

* * *

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

* * *

Rinderbüftbraten und Schweinefilet

„Gärtnerin Art“

mit Rotwein- und Rahmsauce,
verschiedenen Gemüsen,
Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln
und Salatteller der Saison

* * *

Vanilleeis

mit heißen Wildfrüchten und Schlagsabne

Menü 3

Fischteller

mit Forelle, Räucherlachs, Lachsfilet,
Sahnemeerrettich, Rösti und Preiselbeeren

* * *

Champignoncremesuppe

* * *

Kalbsbraten „Nassauer Art“

mit Rahmsauce, verschiedenen Gemüsen,
Herzoginkartoffeln und
Salatteller der Saison

* * *

Vanilleeis

mit warmer Schokoladensauce und Schlagsabne

Menü 4

Fischteller

mit Forelle, Räucherlachs, Lachsfilet,
Sahnemeerrettich, Rösti und Preiselbeeren

* * *

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

* * *

Rinder- und Schweinefilet „Gärtnerin Art“

mit Rotwein- und Rahmsauce,
verschiedenen Gemüsen,
Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln
und Salatteller der Saison

* * *

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Schlagsabne

Menüvorschläge

Menü 5

Kalbfleischterrine

*mit Sauce Cumberland, Pistazien
und Apfel-Sellerie Salat*

* * *

Hühnerbrust „Supreme“

*mit Spargel, Champignons,
wildem Reis und gemischtem Salatteller*

* * *

Zarte Lammrückenfilets

*mit Kräuter- Knoblauchjus,
Grilltomaten, Broccoligemüse,
Kartoffelgratin und Kartoffelröstinchen*

* * *

Variation von weißer und brauner Mousse

mit Rumfrüchten und Schlagsabne

Menü 6

Geflügelfrikassee

an Blätterteigmond und Salatteller der Saison

* * *

Tomatencremesuppe

* * *

Roastbeef und Schweinefilet

*mit Sauce Béarnaise, Rahmsauce,
verschiedenen Gemüsen,
Kartoffelröstinchen und Schwenkkartoffeln*

* * *

Eisparfait „Grand Manier“

Menü 7

Gebratene Entenbruststreifen

*an saisonalem Salatbouquet
mit Balsamico-Vinaigrette*

* * *

Gefüllte Champignonköpfe

*mit Gorgonzolasauce,
Blattspinat und Schupfnudeln*

* * *

Roastbeefbraten

*mit Sauce Béarnaise, Mischpilzen,
verschiedenen Gemüsen,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln*

* * *

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Schlagsabne

Menü 8

Tafelspitz

*mit Remouladen- oder Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln und Kopfsalat*

* * *

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

* * *

Kalbsrücken

*mit Estragonrahmsauce,
verschiedenen Gemüsen,
Herzoginkartoffeln und Kartoffelgratin*

* * *

Walnussparfait

Menüvorschläge

Menü 9

Gebratene Putenbruststreifen
an saisonalem Salatbouquet
mit Sauce Vinaigrette, Kresse und Ei

* * *

Schweinefilet „Julius Cäsar“
mit Camembertfüllung, frischem Paprikarohm,
Artischockenberzen und Schwenkkartoffeln

* * *

Roastbeefbraten
mit Sauce Bearnaise, frischen Champignons,
verschiedenen Gemüsen,
Kartoffelgratin und Herzoginkartoffeln

* * *

Kirschwasser - Bömble
mit heißen Schattenmorellen

Menü 10

Geflügelcremesuppe
„Bonaparte“

* * *

Lachsschnitte „Nantua“
mit wildem Reis und
gemischtem Salatteller

* * *

Filetbraten vom Aberdeen-Angus Rind
mit Madeirajus, verschiedenen Gemüsen,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

* * *

Variation
von Mousse au chocolat und
Vanilleeis mit frischen Früchten