

Aktionen 2019 / 2020

24. September – 3. November 2019

Geschmorte **Rinderbäckchen** mit Lembergerjus, dazu Speck-Bratkartoffeln € 12,90

Wirsing gefüllt mit Kürbis-Maronensugo, Jasminreis € 10,50

Schweinelendchen im Speckmantel mit Kürbisragout dazu Herzoginkartoffeln € 17,50

» Entenbrust satt « *

Entenbrust mit Orangen oder Feigensoße, dazu Kräuterpasta, Röstitaler oder Kartoffelknödel € 19,50

» Entenbrust-Menü «

Kürbiscremesuppe fein garniert

Gebratene Entenbrust mit Orangenpfeffersoße, Rösti

Baileys-Walnutseis mit karamelierten Orangenfilets € 23,50

5. November – 29. Dezember 2019

Geschmorte **Gänsekeule** mit Blaukraut und Knödel € 14,90

Rumpsteak mit Pestokruste dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelrösti € 18,00

Rote Bete Carpaccio an Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, dazu Sherry-Walnutdressing € 9,50

» Schweinefilet satt « *

Schweinefilet mit Champignon-, Calvados- oder Rahmsoße, dazu Spätzle, Herzoginkartoffeln oder Gemüsenukeln € 18,50

» Gänsekeulen-Menü «

Feldsalat mit Pinienkernen an Sherry-Walnutdressing

Geschmorte Gänsekeule mit Blaukraut und Knödel Zimt-Pflaumenparfait mit hausgemachter Waffel € 23,50

7. Januar – 26. Januar 2020

Gebratene **Entenbrust** mit Preiselbeerjus und Kartoffelrösti € 17,50

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle € 11,50

Sauerbraten mit Blaukraut und Semmelknödeln € 13,50

» Maultaschen satt « *

Maultaschen mit Champignonrahmsoße, geröstet oder geschmelzt, in Tomatensoße oder mit Schinken und Käse überbacken € 10,50

» Wild-Menü «

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Pinienkernen und Sauce Cumberland

Duett vom Hirsch mit Sherry-Rahmsoße und Preiselbeerjus, dazu Kartoffelgratin

Creme Brulee, Spekulatius und Pflaumenkompott € 23,90

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag,

Dienstag von 11.15 – 14.00 Uhr

Mittwoch – Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr

Samstag von 17.30 – 22.00 Uhr

Sonntag von 11.00 – 14.00 Uhr

Mittagstisch:

Jeden Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr täglich wechselnde Essen ab € 6,20 an.



Festhalle Denkendorf & Restaurant Flair Herbst und Winter 2019 / 2020



Festhalle Denkendorf
& Restaurant Flair
Mühlhaldenstr. 111
73770 Denkendorf

Pächter: Hans-Georg Otto GmbH
Telefon: 0711 / 346 16 06

info@festhalle-denkendorf.de
www.festhalle-denkendorf.de



* Sattessen immer nur abends von Dienstag bis Samstag

Restaurant Flair und Festhalle Denkendorf

Unsere Küche verwöhnt Sie vom Tagesessen bis zum Festmenü

mit frisch zubereiteten saisonalen schwäbischen und internationalen Gerichten dazu frische Salate vom Buffet.

Beginn 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Frühstück:

Müsli, Joghurt, Marmelade, Butter, Kräuterquark, hausgebackene Brötchen, Croissant, Obstsalat
Kaffee, Tee, Milch, verschiedene Säfte
Rührei mit Speck, Wurst, Schnittkäse und Käsebrett

Vorspeisen:

Geräuchertes Forellenfilet und Lachs mit Sahnemeerrettich
Rauchfleisch und Schinkenröllchen mit Gemüsesalat gefüllt
Mozzarella mit Tomate in feiner Pesto mariniert, eingelegtes Gemüse mit Hirtenkäse

Salatbüfett

Suppe:

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons

Hauptgänge:

Gebratens Zanderfilet auf Wurzelgemüse mit Dillsenfsoße
Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße
Preiselbeerwildgulasch
Putenmedaillons mit Pestokruste
hausgemachte Spätzle, bunter Reis, Kartoffelgratin, Butterkarotten, Broccoli

Dessert:

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Rosinen, dazu Vanillesoße
Zwetschgenkompott, Mousse au Chocolat
Eisgugelhupf und Weihnachtscreme

Getränke vom Büfett:

Kaffee, Tee, Milch, verschiedene Säfte
Mineralwasser, Coca Cola, Fanta

Preise:

Erwachsene	33,90 €
Kinder von 10 bis 14 Jahre	19,90 €
Kinder von 2 bis 9 Jahre	9,90 €

Beginn 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Suppe (zu den Menüs 1 bis 8):

Rinderkraftbrühe mit Putenklößchen

Als **Zwischengang** wählen sie Ihren Salat vom Salatbüfett

Menü 1: 26,20 €

Rahmschnitzel (Schweinerücken) mit Kräutersahnepilzen, Spätzle

Menü 2: 27,40 €

Medaillons von der Putenbrust, Mandelbroccoli, Rahmkartoffel

Menü 3: 29,70 €

Hirschgulasch mit Rahmchampignons, Preiselbeerbirne, hausgemachte Haselnußspätzle

Menü 4: 30,40 €

Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Menü 5: 31,10 €

Omales Filetspitzen vom Schweinefilet mit Gemüsestreifen und Champignons, hausgemachte Spätzle

Menü 6: 31,90 €

Zanderfilet gebraten, mit mediterranem Gemüse, Curcumasoße, bunter Reis

Menü 7: 31,90 €

Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet in Cognacpfefferahm, Speckbohnen, Kartoffelgratin

Menü 8: 33,40 €

Zwiebelrostbraten mit Rotweinssoße, Bratkartoffeln

Vegetarisches und veganes Menü: 26,20 €

Kartottencremesuppe, Kartoffel-Pilz-Kokosgratin und Mandelbroccoli

Kindermenü 1 (bis 14 Jahre): 16,00 €

Flädlesuppe, paniertes Schweineschnitzel, Pommes frites

Kindermenü 2 (bis 14 Jahre): 17,50 €

Flädlesuppe, Schweinelendchen, Spätzle und Gemüse

Nachspeise (zu allen Menüs): Dessert vom Büfett

Einlass 19.15 Uhr, Beginn 20.00 Uhr

Brokkolicremesuppe mit Mandeln

Geräucherter und gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich, italienischer Schinken, Shrimps in feiner Cocktailssoße, eingelegtes Gemüse mit Hirtenkäse, Tomate mit Mozzarella und Pesto, buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Baguette, hausgebackene Brötchen und Butter

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste und Proseccosoße, Schweinelendchen mit Champignon-Pfefferrahmsoße, Gebratene Hähnchenbrust mit Trollingersoße, hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis, Mandelbroccoli und Butterkarotten

Vanillekipferlcreme mit Amarenakirschen, Tiramisu mit Himbeergeist, Eisgugelhupf „Traumschiff“, Mouse von der Vollmilchschokolade, frischer Obsalat, Waldbeerengrütze mit weißer Schokoladensoße, verschiedene Käse mit Honigsenf und Walnüssen

Live Band danach Neujahrsbuffet mit Partyfrikadellen

Bildung statt Böller:

Das Geld für das Feuerwerk spenden wir wieder an eine Schule in Kenia. Pro Karte gehen zwei Euro an die „Future for Kids – Kenya e.V.“

Folgende Getränke sind im Preis enthalten
Rotenberger T+L, Wöhrweg trocken, Merlot, Burkheimer, Rosato, Verrenberger und Chardonnay
verschiedene Biere, Sekt, Kaffee und alkoholfreie Getränke

Preise:

Erwachsene	90,- €
Kinder von 10 bis 14 Jahre	49,- €

Karten für das Silvesterfeier sind ab sofort im Restaurant erhältlich. Für den Weihnachtsbrunch und die Weihnachtsmenüs bitten wir um rechtzeitige Reservierung unter:

07 11 / 346 16 06