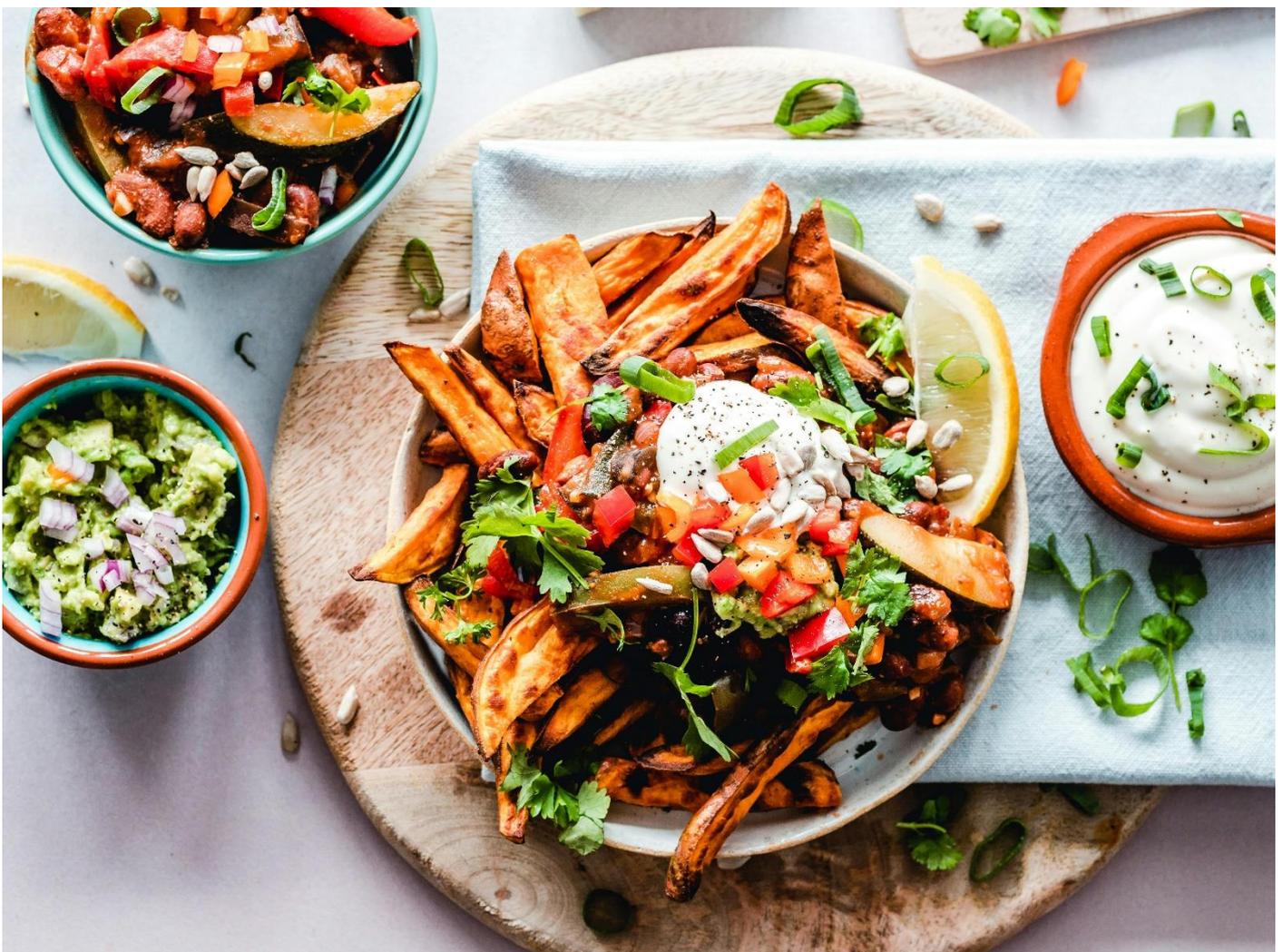




**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0)157-34395810**

## Speisen für besondere Anlässe



### **Speisen für besondere Anlässe**

#### **Kalte Vorspeisen**

Cocktail von Meeresfrüchten, Toast und Butter

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

Räucherfischsteller mit Lachs, Aal und Stör, Toast und Butter  
Matjesröllchen auf Apfelscheiben, Brot und Butter  
Wachteleier im Kressenest  
Salatherzen mit feinen Kräutern und Walnußöldressing, umlegt mit warmen Kalbsbriesmedaillons  
Geräucherte Barbarie-Entenbrust, Apfelsalat  
Terrine von jungen Perlhühnern, Oxfordsoße, Eichblattsalat  
Rehterrine mit frischer Gänseleber, Quittensoße, Brioche  
Bündnerplatte mit Cornichons, Maiskölbchen und Perzwiebeln  
Hasenpastete, Cumberlandsoße, Waldorfsalat  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich  
Taubenessenz unter der Blätterteighaube  
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange  
Minestrone  
Tomatenkremsuppe mit Sahnehaube  
Morchelrahmsuppe  
Badische Schneckensuppe  
Mulligatawny (Curryrahmsuppe)  
Hummerkremsuppe

## **Warme Vorspeisen**

Ragout von Kalbsbries  
Rebhuhnbrüstchen im Weinblatt gegart  
Pastetchen Finanzmannsart  
Gefüllte Wachteln auf grünen Nudeln, Morchelrahmsouße

## **Zwischengerichte - Fischgerichte**

Ragout von Steinbutt und Jacobsmuscheln im Blätterteigpastetchen  
Roulade vom St. Peters-Fisch, Safransouße, wilder Reis  
Medaillon vom Seeteufel auf Buttersouße, Gemüsestreifen  
Barschfilet in Rieslingsoße, Kreolenreis  
Lachsschnitte in Vermouthsoße, Karottenstreifen  
Seezungenröllchen mit Lachsschaum gefüllt, Avocadokrem  
Zanderklößchen im Hummerschaum, Schnittlauchfleurons  
Steinbuttfilets in Champagnersouße mit Gurken und Tomaten  
Gedünstetes Steinbeißerfilet im Spinatmantel, Rieslingsabayon  
Kleine Fischplatte auf Sauerampfersouße mit jungen Gemüsen  
Marinierte Rotbarbe auf Eisbergsalat  
Pochierter Lachs auf zweierlei Soßen und grünem Spargel

## **Fleischgerichte - Hauptplatten (ohne Sättigungsbeilagen)**



Gebratene Bresse - Entenbrust, Pfeffersoße, Apfelrotkraut  
Rinderfilet Wellington, Béarnersoße, Brokkoli  
Kalbsfilet im Netz gebraten, frische Pfifferlinge in Rahm  
Gebratenes Filet vom Charolaisrind, Champagnersoße, Gemüse der Saison  
Rinderrücken in der Pfefferkruste gebacken, Pilzsoße, Rosenkohl  
Glacierter Frischlingsrücken, Spätburgunder Pfeffersoße, Steinpilzragout  
Poelierte Fasanenbrust, gefüllt mit feiner Gänsestopfleber, Champagnerkraut  
Kalbsrücken Orlow (Zwiebelmus und Trüffelscheiben), Wirsingflan  
Gebratene Rehkeule, Preiselbeersoße, Brokkolitörtchen  
Hirschkalbsrückensteak, gegrillt, mit Feigen auf Morchel-Schinkenmus  
Milchlammschulter, gebraten, Mintsoße, tournierte Karotten  
Poularde gebraten, Trüffelsoße, Gemüsekorbchen  
Truthahnbrust in Rotweinsauce gedünstet, Leipziger Allerlei  
Truthahnschnitzel mit zarter Leberfarce gefüllt, Champignonsauce, Lauchgemüse  
Rehrückenfilet im Strudelteig, Choronsoße, glacierte Maronen, gefüllter Bratapfel

## **Sättigungsbeilagen nach Wahl**



Grüne oder weiße Nudeln  
Handgeschabte Spätzle  
Schupfnudeln  
Wilder Reis, Reistimbales  
Herzoginkartoffeln, Kroketten  
Kartoffelklöße

### **Nachspeisen - Süßspeisen**

Parfait von Paranüssen Mit Schokoladensoße  
Eisauflauf mit heißen Himbeeren, Feingebäck  
Eisgugelhupf mit eingelegten Früchten  
Quittenhalbgefrorenes auf Brombeermark  
Blutorangenparfait mit Hippengebäck  
Haselnußauflauf mit warmen Schattenmorellen  
Mousse von weißer und schwarzer Schokolade mit Feigen und Cassis  
Terrine von Zwetschgen mit Zimteis und Cognacsabayon  
Brombeerparfait, Vanillesoße  
Pfefferminzparfait auf Grand Marnierschaum  
Karamelkrem, schwarz-weiß-Gebäck  
Rumparfait mit frischer Ananas auf Sauerkirschsoße  
1/2 Weinbergpfirsich im Hippenstern auf Mandeleis  
Ananas-Charlotte mit frischen Erdbeeren



**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0157-34395810, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246