

Menüvorschläge Winter/Weihnachten

Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank das Sie Interesse daran haben, in unserem Haus Ihre Feierlichkeiten abzuhalten. Auch in diesem Jahr haben wir unser Restaurant, sowie den romantischen Wintergarten passend zur Jahreszeit dekoriert und geschmückt, sodass wir Ihnen nicht nur erlesene Speisen und Getränke, sondern natürlich, wie das in der „Alten Liebe“ so üblich ist, auch ein unvergleichliches und stimmungsvolles Ambiente darbieten dürfen. Lassen Sie sich und Ihre Mitarbeiter/Familienangehörige oder Freunde bei Kerzenschein, köstlichen Weinen sowie delikaten Kreationen unseres Küchenchefs so richtig verwöhnen.

Die folgende Auflistung der verschiedenen Speisen soll Ihnen einen kleinen Einblick in unser Angebot gewähren und als Anregung dienen. Selbstverständlich werden wir bemüht sein, jeden Ihrer Wünsche in die Tat umzusetzen und Sie in einem persönlichen Gespräch im Vorfeld ideal zu beraten, um für Sie das passende Menü zusammenzustellen.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass um den reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, wir gezwungen sind, ab einer Gruppengröße von 10 Personen oder mehr, die Bewirtung der Speisen nur in Menüform anzubieten da unsere Küchenkapazität für größere a la carte Bestellungen nicht ausreicht und es somit zu längeren Wartezeiten und letztlich zum Qualitätsverlust kommen würde.

***Bei Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne unter der
Telefonnummer 08131/667 131 zur Verfügung.***

Suppen

- *Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Griesnockerln* € 4,50
- *Klar Rindsbouillon mit würzigen Leberspätzle* € 4,50
- *Maronicremesuppe mit Croutons und Sahnehaube* € 5,00
- *Festtagssuppe mit Brätstrudel, handgerollten Kföschchen sowie Nudeln und Gemüseeinlage* € 4,50
- *Lauchcremesuppe mit Brotcroutons und Sahnehaube* € 4,50
- *Brokkolicremesuppe ohne /mit frischen Lachshäppchen und einem Hauch von Sahne* € 4,50/ 5,90
- *Waldpilzcremesüppchen mit knusprigem Kartoffelstroh und einem Hauch Sahne* € 5,00
- *Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und angeschwenkten Kernen verfeinert (nach Verfügbarkeit)* € 4,50

Kalte Vorspeisen/Zwischengänge

- *Erntefrischer Feldsalat mit fein gerösteten Waldpilzen, Speckwürfelchen und Kräutercroutons* € 7,90
- *Winterlicher Blattsalat mit zart gegrilltem Scampi an feinstem Hausdressing* € 10,90
- *Gerollte Kräutercrepeshäppchen gefüllt mit Räucherlachs und zartem Frischkäse an frischem Salatbouquet und delikatem Kaviar* € 7,90
- *Hauchdünnes Carpaccio vom Rinderfilet an Rucolasalat mit frischem Parmesankäse berieben und mit hausgemachtem Zitronen – Limonendressing verfeinert* € 11,90

Warme Vorspeisen/Zwischengänge

- *Steinpilz-Teigtaschen in Cognacrahmsauce mit frischem schwarzem Trüffel und Parmesanspänen garniert* € 8,90
- *Italienisches Trio
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfelchen, edler Parmaschinken und zarter Büffelmozzarella* € 10,50
- *Flammkuchen a la Küchenchef* € 10,90
- *Rosa gebratene Entenbrustscheibchen an Salatbouquet mit einem Schuss Cassissauce* € 8,90
- *Meeresfrüchte Risotto an hausgemachtem Kräuterpesto, dazu eine gegrillte Riesengarnele* € 9,90
- *Gegrillte Babycalamari in feiner Zitronen – Kräuter – Vinaigrette, dazu hausgemachtes Bruschetta* € 9,90

Hauptspeisen

- *„Himmlisches Filetpfanderl“
drei verschiedene Filets vom Grill mit handgeschabten Butterspätzle und Schwammerlsoße* € 16,90
- *„König Ludwig Rolle“
Schweinefilet mit Philadelphia Frischkäse, Schinken und kleingehackten Essiggurkerln gefüllt und das ganze gerollt paniert und gebacken, dazu hausgemachte Weinremoulade und Bratkartoffeln* € 16,90
- *Rinderfilet
zart und saftig an würzig angeschwenktem Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln* € 35,00
- *Saftiges, argentinisches Rumpsteak
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln* € 21,90
- *1/4 Knusprig gebratene Bauernente frisch aus dem Rohr mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln und einer feinen Natursoße* € 15,90
1/2 Bauernente € 22,90

- *Surf and Turf*
saftiger Rinderfilet und zart gegrillte Scampi, dazu Fettuccine –
Nudeln mit frischen schwarzen Trüffeln € 35,00
- *Zarte Entenbrust*
im ganzen, rosa gebraten dazu gegrilltes Gemüse und
Rosmarinkartoffeln € 18,90
- *Saftige Lammkoteletts, gegrillt, mit Speckbohnen,*
dazu Rosmarinkartoffeln € 19,90
- *Rosa gebratener Lammrücken*
an feinsten Natursoße mit Kartoffelgratin und Prinzess-
bohnen im Speckmantel € 24,90
- *Zwiebelrostbraten*
Von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit
Speckbohnen, Kartoffelgratin (wahlweise auch Bratkartoffeln)
und röschen Röstzwiebeln € 19,90
- *Feinste Rehmedaillons*
an Preiselbeersauce unseres Küchenchefs mit Mohn-
schupfnudeln, Mandelbrokkoli und einer Preiselbeerbirne € 27,90

Hauptspeisen Fisch

- *Goldgelbes Zanderfilet vom Grill*
An leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln, würzigem
Gemüsepotpourri und knackigen Pinienkernen € 18,90
- *Zartes Lachsfilet*
In Kräuterkruste gebacken an Safransauce dazu frischer
Blattspinat und Herzoginkartoffeln € 17,90
- *Lachssteak vom Grill*
Vom ganzen Lachs geschnittenes Lachssteak mit gegrilltem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 17,90
- *Dorade „Royal“ vom Grill (filetiert)*
Mit scharf angebratenen Kapernäpfelchen in einer Knoblauchjus
geschwenkt dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel € 18,90
- *Thunfischsteak*
Fangfrisches Filet medium gegrillt an Ratatouille,
dazu Kräuterrisotto € 24,90
- *Fischteller „Alte Liebe“*

Verschiedene Filets von Edelfischen, Babycalamari und Scampi vom Grill mit Spinatkartoffeln und Knoblauchbaguette € 22,90

Desserts

- *„Heiße Liebe“
Bourbone Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne* € 5,90
- *Nougatino
Zartschmelzendes Nougateis mit edlem Espresso und Baileys überzogen* € 5,90
- *Pepatino
Hausgemachtes Lebkucheneis mit edlem Espresso und Baileys überzogen* € 5,90
- *Drei Stück Apfelkücherl
mit einem Zimt – Zuckermischung bestäubt auf Vanillesaucenspiegel und Vanilleeis* € 5,90
- *Schwarzwälder Desserttöpfchen
Helle und dunkle Creme auf luftigem Kuchenboden mit einem Waldfrüchteragout und frischer Sahne im Glas serviert* € 5,90
- *Bayrisch Creme
luftiges Dessert an kalter Waldbeerenauce* € 5,90
- *Lebkuchen – Tiramisu
Eine Kreation unseres Küchenchefs mit seiner speziellen Lebkuchencreme auf in Espresso getränktem Löffelbiskuit, verfeinert mit Kakaostaub* € 6,90
- *Lauwarmer französischer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an frischen Früchten* € 5,90
- *Weihnachtlicher Dessertteller „Alte Liebe“
eine Komposition unserer süßen Küche mit frischen Früchten garniert* € 7,90



„Alte Liebe“ an der Amper
Im Lus 4
85221 Dachau / Mitterndorf
Tel: 08131/667131