

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
- *Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Croutons* € 4,50
- *Festtagssuppe mit Brätstrudel, handgerollten Klößchen sowie Nudeln und Gemüseeinlage* € 4,50
- *Lauchcremesuppe mit Brotcroupons und Sahnehaube* € 4,50
- *Brokkolicremesuppe ohne /mit frischen Lachshäppchen und einem Hauch von Sahne* € 4,50/5,00
- *Waldpilzcremesüppchen mit knusprigem Kartoffelstroh und einem Hauch Sahne* € 4,50
- *Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und angeschwenkten Kernen verfeinert (nach Verfügbarkeit)* € 4,50

Kalte Vorspeisen/Zwischengänge

- *Erntefrischer Feldsalat mit fein gerösteten Waldpilzen, Speckwürfelchen und Kräutercroupons* € 6,90
- *Winterlicher Blattsalat mit zart gegrilltem Scampi an feinstem Hausdressing* € 9,90
- *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* € 10,90
- *Flammkuchen a la Küchenchef* € 8,90
- *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* € 8,90

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 € 19,90

- *Kalbschnitzel „Saltimbocca alla Romana“
mit Parmaschinken und Salbeiblättern belegt in einer
würzigen Salbeisauce dazu Kartoffelgratin* € 18,90
- *Zarte Entenbrust
im ganzen, rosa gebraten dazu gegrilltes Gemüse und
Rosmarinkartoffeln* € 17,90
- *Saftige Lammkötlets, gegrillt, mit Speckbohnen,
dazu Rosmarinkartoffeln* € 19,90
- *Rosa gebratener Lammrücken
an feinsten Natursoße mit Kartoffelgratin und Prinzess-
bohnen im Speckmantel* € 18,90
- *Zwiebelrostbraten
Von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit
Speckbohnen, Kartoffelgratin (wahlweise auch Bratkartoffeln)
und röschen Röstzwiebeln* € 18,90
- *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

Desserts

- „Heiße Liebe“
Bourbone Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne € 5,90
- Nougatino
Zartschmelzendes Nougateis mit edlem Espresso und Baileys überzogen € 5,90
- Papatino
Hausgemachtes Lebkucheneis mit edlem Espresso und Baileys überzogen € 5,90
- Drei Stück Apfelkücherl
mit einer Zimt – Zuckermischung bestäubt auf Vanille-
saucenspiegel 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 Waldbeerensauce € 5,90
- Lebkuchen – Tiramisu
Eine Kreation unseres Küchenchefs mit seiner speziellen
Lebkuchencreme auf in Espresso getränktem Löffelbiskuit,
verfeinert mit Kakaostaub € 6,90
- Lauwarmer französischer Schokokuchen mit flüssigem Kern
an frischen Früchten € 5,90
- Weihnachtlicher Dessertteller „Alte Liebe“
eine Komposition unserer süßen Küche mit frischen
Früchten garniert € 6,50



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