

Menüvorschläge Frühjahr/Sommer

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, dass 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.

ALTE LIEBE AN DER AMPER



Suppen

- **Klare Rinderkraftbrühe**
mit hausgemachten Griesnockerln € 4,50
- **Würzige Rinderbrühe**
mit hausgemachtem Leberknödel € 4,50
- **Festtagssuppe**
mit Bratstrudel, handgerollten Klößchen sowie Nudeln
und Gemüseeinlage € 4,90
- **Kräftiger Rindsbouillon**
mit frischen Pfannkuchenstreifen € 4,50
- **Klare Rinderkraftbrühe**
mit hausgemachte Bratstrudelhäppchen € 4,90
- **Brokkolicremesuppe**
ohne /mit frischen Lachshäppchen und einem Hauch von Sahne € 4,50/5,90
- **Hausgemachte Bärlauchcremesuppe**
mit einer feinen Sahnehaube € 4,50
- **Frische Spargelcremesuppe**
mit feiner Sahnehaube und Spargelstückchen € 5,50
- **Rote Betecremesuppe**
mit einem Hauch Creme fraiche € 4,50
- **Tomatencremesuppe des Chefkochs**
mit Kräutercroutons € 4,50

Kalte Vorspeisen

- **Frische Blattsalate**
mit fein gerösteten Waldpilzen, Speckwürfelchen und Kräutercroutons € 6,90
- **Frische sommerliche Blattsalate**
mit gerösteten Pfifferlingen € 7,50
- **Antipasti a la Alte Liebe**
knackiges Gemüse scharf angeschwenkt und würzig mariniert € 6,90
- **Gerollte Kräutercrepeshäppchen**
gefüllt mit Räucherlachs und zartem Frischkäse an frischem Salatbouquet
und delikatem Kaviar € 7,90

- ***Hauchdünnes Carpaccio vom Rinderfilet***
an Rucolasalat, mit original italienischem Parmesanhobel und frischer Zitrone verfeinert € 11,50
- ***Frische sommerliche Blattsalate***
mit zart gegrilltem Scampi an feinstem Hausdressing € 9,90
- ***Hausgebeizter Lachs***
in einer feinen Senf-Dill-Sauce und Salatgarnitur € 8,90
- ***Hausgemachter Spargelsalat „Schrobenhausener Art“***
mit feiner Vinaigrette an knackfrischer Salatgarnitur € 8,90

Warme Vorspeisen

- ***Bruschetta***
marinierte Tomatenwürfelchen auf geröstetem Hausbrot € 4,50
- ***Hausgemachte Spaghetti***
mit angeschwenkten Pfifferlingen und frischem Parmesan berieben € 7,90
- ***Weißer Stangenspargel (2 Stangen)***
mit luftgetrocknetem Beinschinken und Sauce Hollandaise € 8,90
- ***Steinpilz-Teigtaschen***
in Cognacrahmsauce mit frischem schwarzem Trüffel und Parmesankäse berieben € 8,90
- ***Rosa gebratene Entenbrustscheibchen***
an Salatbouquet mit einem Schuss Cassissauce € 8,90
- ***Gegrillte Calamari***
an gedämpften Blattspinat und würzigem Parmesan € 8,90

Hauptspeisen

- ***„Himmliches Pfanderl“***
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 Wein-remoulade und Bratkartoffeln € 15,90

- **Schweinefilet a la Toskana**
zarte Medaillons an würzigem Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln € 15,90
- **Zwiebelrostbraten**
von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten
mit gegrilltem Gemüse, Kartoffelgratin (oder Bratkartoffeln)
und röschen Röstzwiebeln € 19,90
- **Saftiges Rumpsteak (argentinische Rinderlende)**
mit angeschwenkten Waldpilzen (wahlweise auch mit Pfifferlingen),
dazu Rosmarinkartoffeln € 18,90
- **Medaillons vom Milchkalb „Saltimbocca“ Art**
in luftgetrocknetem Beinschinken gerollt an einer leichten Sauce
mit Salbeipasta und knackigem Gemüse € 18,90
- **Rinderfilet (feinstes Filet vom argentinischen Rind)**
zart und saftig an gedämpften Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln € 24,90
- **Halbe knusprig gebratene Bauernente**
frisch aus dem Rohr mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln
und einer feinen Natursoße € 18,90
- **Frischer Spanferkelrollbraten**
mit röscher Kruste, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
in einer feinen Natursoße € 12,90
- **Tafelspitz**
gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce
mit Salzkartoffeln, dazu Gemüsepotpourri € 15,90
- **Piccata von der Pute**
in einer Käse-Ei-Hülle gebackene Putenmedaillons
an Tomatenspaghetti mit Parmesanhobel € 15,90

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 € 16,90

- **Frische Babycalamari vom Grill**
mit hausgemachtem Knoblauchöl betröpfelt,
dazu knuspriges Knoblauchbaguette € 16,90
- **Thunfisch - Steak**
rosa gegrillt mit knackigem Gemüse € 18,90
- **Dorade „Royal“ vom Grill**
mit scharf angebratenen Kapernäpfelchen in einer Knoblauchjus
geschwenkt dazu mediterranes Gemüse € 18,90
- **Lachssteak vom Grill**
vom ganzen Lachs geschnittenes Lachssteak an
gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 16,90
- **Fischteller „Alte Liebe“**
verschiedene Filets von Edelfischen, Babycalamari
und Scampi vom Grill mit Spinatkartoffeln und Knoblauchbaguette € 22,00

Desserts

- **„Heiße Liebe“**
Bourbone Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne € 5,90
- **Panna Cotta**
mit frischem Himbeerpüree € 5,90
- **Hausgemachtes „Mousse au Chocolate“**
im Glas serviert, mit frischen Früchten garniert € 5,90
- **Luftige Mascarponecreme**
mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Fruchtmark € 5,90
- **Drei Stück Apfelkücherl**
mit einer Zimt-Zuckermischung bestäubt auf Vanille-saucenspiegel und
Vanilleeis € 5,90
- **„Lamponetto“**
Spezielles, nach Art des Hauses zubereitetes Himbeer-Tiramisu.
Himbeercreme auf Espressogetränktem Löffelbiskuit mit Fruchtmark
verfeinert € 6,50
- **„Nougatino“**
Zartschmelzendes Nougateis mit heißem Espresso und Baileys überzogen € 5,90
- **Hausgemachtes „Tiramisu“**
eine cremige Versuchung unseres Chefkochs € 5,90

- *Dessertteller „Alte Liebe“*

Eine Komposition unserer süßen Küche mit frischen Früchten garniert € 6,50

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Produkte (z. Bsp.: Spargel, Trüffel, Pfifferlinge usw.) nicht das ganze Jahr über verfügbar sind bzw. im Preis abweichen können.



„Alte Liebe“ an der Amper

Im Lus 4

85221 Dachau / Mitterndorf

Tel: 08131/667131