

Liebe Gäste,

unsere Menü- und Buffetvorschläge sollen Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln und dienen lediglich als Orientierungshilfe.

Gerne beraten wir Sie unverbindlich bei einem Gespräch und stehen für Fragen, Wünsche und Anregungen, sowie individuelle Absprachen, gerne zur Verfügung.

**Für eine vorherige Terminvereinbarung danken wir Ihnen bereits jetzt.**

Damit wir Ihnen die ausgewählte Menüfolge in optimaler Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 7 Tage und die genaue Anzahl an Gästen spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Bei größeren Gesellschaften ab 25 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden. Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie für die Veranstaltung wünschen. Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit, aus unserer umfangreichen Speisekarte auszuwählen.

Die vorliegenden Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab 15 (bei Buffets ab 30) Personen. Die Preisstellung gilt – sofern nicht anders erwähnt – pro Person.

#### **Erläuterungen zu unseren Menü- und Buffetpreisen:**

##### **(nur gültig bei Veranstaltungen)**

Bitte für alle Teilnehmer nur ein Menü auswählen.

Für die Vorbestellung mindestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn danken wir Ihnen bereits jetzt.

Bei Veranstaltungen steht unser Servicepersonal bis 00.00 Uhr zur Verfügung. Danach stehen Ihnen unsere Mitarbeiter nach individueller Absprache/Vereinbarung gegen Berechnung zur Verfügung. Tischpläne werden auf Wunsch zur Verfügung gestellt.

Alle Preise sind in EURO, hauseigene Menükarten sind im Preis enthalten.

Menüpreise gelten ab 15 Personen, Buffetpreise ab 30 Personen (bei geringerer Personenzahl bitten wir um Rückfrage)

Unsere AGB - zu finden auf [www.koenig-von-bayern.de](http://www.koenig-von-bayern.de) - sind Vertragsbestandteil.



**König von Bayern**

Markt 1 · D-38640 Goslar  
Telefon 0 53 21 · 39 20 90  
Telefax 0 53 21 · 39 20 93

Markt 1 · D-31134 Hildesheim  
Telefon 0 51 21 · 17 45 65  
Telefax 0 51 21 · 17 45 75

Mit den folgenden Menüvorschlägen möchten wir Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen unsere Küche bietet. Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung behilflich und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote. Wir stehen Ihnen gerne für ein unverbindliches Gespräch zur Verfügung und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüßen.

Ihr Team vom "König von Bayern"

### **Menüvorschläge für Gruppen**

#### **Menü 1**

**16,60**

Bunter Blattsalat mit Croutons	3,20
Prinz Luitpold Teller - 3 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut, Leberkäse auf Kartoffelsalat	8,80
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	5,90

#### **Menü 2**

**18,20**

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	4,40
½ Ente in eigener Sauce, Kartoffelknödel und Rotkohl	12,90
Kleines Eis mit Früchten	3,70

#### **Menü 3**

**12,50**

Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern	3,30
½ Haxe mit Starkbiersauce, Kartoffelknödel und Sauerkraut	7,40
Kleines gemischtes Eis	2,50

#### **Menü 4**

**14,90**

Bäuerliche Brotsuppe	3,30
Haxenteller mit Butterspätzle - ausgelöstes Haxenfleisch in eigener Sauce -	8,90
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	3,80



**König von Bayern**

**Menü 5** **14,30**

Kleiner gemischter Salat	2,90
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Reis	8,90
Tiroler Apfelschnee	3,50

**Menü 6** **13,90**

Bayrischer Kartoffelsalat	2,00
Deftiger Schweinegulasch mit Spätzle und Salat	9,50
Fruchtjoghurt	2,90

**Menü 7** **12,80**

Doppelte Kraftbrühe mit bunter Einlage	3,30
Krautwickerl mit Kartoffelpüree und König Ludwig Dunkel Sauce	8,10
Joghurt mit Früchten	2,90

**Menü 8** **12,80**

Doppelte Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage	3,00
Wurstsalat mit Röstkartoffeln und Salatgarnitur	7,50
Warmer Apfelstrudel mit Sahne	3,00

**Menü 9** **19,90**

Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	7,50
Schweinerückensteak mit Preiselbeeren und König Ludwig Königskäse überbacken, dazu Pommes Frites	9,90
Eierlikörbecher	4,50

**Menü 10** **14,80**

Markklößchensuppe mit frischen Kräutern	3,30
Steak von der Putenbrust mit Spinat und Käse überbacken dazu Pommes Frites	9,70
Apfelküchlein in Zimt und Zucker mit Walnusseis	3,00

König von Bayern



**König von Bayern**

**Menü 11** **14,50**

Klare Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 3,30

Schweinebraten in Starkbiersauce mit Kraut und Knödeln 9,20

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und einem Tupfer Sahne 2,90

**Menü 12** **16,70**

Bunt gemischter Salatteller mit knackigen Speckkrusteln 3,50

Schweinerückensteak mit Preiselbeeren und Bergkäse überbacken  
in einer leckeren Käsesauce mit Butterspätzle 11,60

2 Apfelküchlein mit Zimt-Zuckermantel und Walnusseis mit Sahne 3,50

**Menü 13** **15,30**

Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen 3,30

Schweinerückenstreifen in Champignonrahm mit Pommes Frites  
und Krautsalat 9,10

Vanille- und Schokoladeneis mit Sahnehaube und Erdbeersoße 2,50

**Menü 14** **17,90**

Bunt gemischter Salatteller in Kräutervinaigrette 3,00

Lachsschnitte auf Blattspinat in Kräutersauce mit Butterreis 13,50

Gemischtes Eis mit Früchten und Sahne 3,00

**Menü 15** **13,90**

Kraftbrühe mit Einlage 3,30

Hähnchenbrust auf buntem Gemüsebeet mit Kartoffelpüree 8,90

Gemischtes Eis mit Sahne 3,00

**Menü 16** **13,40**

Doppelte Brühe mit bunter Einlage 3,30

Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, Kroketten und Salat 8,60

Karamellpudding mit Früchten 3,20

König von Bayern



**König von Bayern**

**Menü A** 17,10

Bunter Salatteller mit Brotkrusteln  
Gebratenes Lachssteak auf Noilly Prat Sauce  
mit Broccoli und Nudelnest  
Zitronencreme mit Sahnehaube

**Menü B** 14,90

Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern  
Ofenfrischer Schweinebraten in König-Ludwig-Bräu-Sauce  
mit Semmelknödel und Speckkrautsalat  
Grießflammerie auf Zwetschgenragout

**Menü C** 23,50

Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen  
Schweinefiletmedaillons in Blauschimmelkäserahm,  
Wirsinggemüse und Herzoginkartoffeln  
Birne "Helene" mit Vanilleeis und Schokoladensauce

**Menü D** 18,50

Tomatencremesuppe mit Schnittlauchsahne  
Scheiben von der Mastputenbrust mit Rahmsauce mit  
gehackten Walnüssen, Butterbohnen, Möhren, Blumenkohl  
und Spätzle  
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

**Menü E** 23,80

Rinderkraftbrühe Royal mit Eierstich  
Schweinefilet im Ganzen gebraten an Calvadosrahm mit  
Apfelwürfel Gemüse garnitur und gebackenen Kartoffelbällchen  
Bayerisch Creme mit Himbeermark und Sahne

STATION HILDESHEIM



**König von Bayern**

**Menü F** 17,60

Legierte Gemüsecremesuppe

Putenbrust mit Spinat und Käse überbacken,  
Butterreis und Salatteller, Currysauce

Karamellcreme mit Himbeermark

**Menü G** 31,90

Jahreszeitlicher Salatteller mit gebratener Entenbrust  
in Tannenhonigsauce

Medaillons vom Schweinefilet,  
in Morchelrahmsauce, Kartoffeltaler, Gemüse vom Markt

Eierlikörhalbgefrorenes

**Unsere besonderen Schmankerln**

**Menü I** 43,20

Gebackene Putenbrust an bunten Blattsalaten

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum

Kalbsrücken am Stück gebraten, Morchelrahmsauce,  
Gemüse vom Markt, überbackene Kartoffelscheiben

Dessertvariation

**Menü J** 34,20

Lachstatar mit Creme Fraiche

Kerbelschaumsuppe

Poulardenbrust mit Morcheln gefüllt,  
jahreszeitlicher Salatteller in Himbeerdressing, Rahmnudeln

Weißes und braunes Schokoladenmousse auf Fruchtmark



**König von Bayern**

**Menü K** 36,00

Kleine Überraschung aus der Küche

Cremesuppe von frischen Champignons mit Mandelsahnehaube

Bayerische Ochsenslende rosa am Stück gebraten  
mit Sauce Béarnaise, dazu feine Gemüseauswahl, geschwenkte  
Champignons, Nusskartoffeln und gebackene Kartoffelbällchen

Crème Brûlée

**Menü L** 31,70

Waldpilzsuppe mit Sahnehaube

Kalbsrücken am Stück gebraten,  
Kartoffeltaler, Zucchini-Champignongemüse

Walnusseis mit Orangensalat

**Menü M** 33,40

Poulardenkraftbrühe mit Lauchstreifen

Roastbeef im Knoblauch-Senf- Mantel,  
Überbackene Kartoffelscheiben, Mandelbroccoli

Weißes und braunes Schokoladenmousse

**Menü N** 29,70

Bandnudeln mit gebratenen Lachsstreifen

Schweinelendchen im Kräutermantel, Rahmchampignons  
und frisches Gemüse, Spätzle vom Brett

Windbeutel mit Schokoladencreme gefüllt auf geistem Rieslingschaum



**König von Bayern**

## Vorweihnachts- und Adventszeit

### Adventsmenü 1

37,10

Scheiben von mild geräuchertem Hirschschinken  
an winterlichem Endiviensalat mit Sauce Cumberland

Scheiben aus der geschmorten Rehkeule an Morchelrahmsauce  
mit Balsamicobirne, feine Brüsseler Kohlsprossen und Nussspätzle

Weihnachtliches Dessert "Lassen Sie sich überraschen...!"

### Adventsmenü 2

29,10

Wildrahmsuppe abgeschmeckt mit Sherry,  
kleinen Pfifferlingen und Klößchen

Geschmorte Gänsekeule auf Apfel-Beifußsauce,  
dazu Birnenblaukraut und Kartoffelklöße

Weihnachtliche Rote Grütze mit Trüffeleis und gebrannten Mandeln

### Unser Highlight in der Vorweihnachtszeit

#### **Ofenfrische Ente mit einer Sauce von Äpfeln und Maronen, Renettenkraut und geschmolzenen Kartoffelklößen**

Gefüllt mit weihnachtlichen Zutaten, langsam gegart  
und mit knuspriger goldbrauner Haut vollendet.

pro Ente mit Beilagen 42,50

Wir empfehlen 1 Ente für maximal 2 Personen

Jedem, der in diesen Genuss kommen möchte,  
wären wir für mindestens 5 Tage Vorbestellung sehr dankbar.



**König von Bayern**

## Unsere meisterlichen Buffets

- alle Preise pro Person -

### **Bayerisches Buffet**

**24,90**

Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern

#### **Kalte Platten**

Räucherfisch

Melone mit Tiroler Schinken

Kalter Braten

Roastbeef mit Sauce Remoulade

#### **Salate**

Rindfleischsalat

Kartoffelsalat

Krautsalat

Gurkensalat

Karottensalat

#### **Warme Gerichte**

Schinken im Brotteig

Schweinelende in Ritterbock

Leberkäse aus dem Ofen

Weißwürste mit süßem Senf

#### **Nachspeisen**

Bayerisch Creme mit Williams

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayerisches Käsebrett

Brot, Brez'n und Butter



**König von Bayern**

## **Bierkutscher Buffet**

**29,50**

Minestrone

### **Kalte Platte**

Räucherfisch, Vitello Tonato  
Tomaten - Mozzarella Salat  
Gebackene Auberginen im  
Parmesanmantel

### **Salate**

Rindfleischsalat  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Karottensalat

### **Warme Gerichte**

Pochierte Lachstranche in Weißweinschaum  
Schweinelende am Stück gebraten  
Kartoffelgratin, Gemüse Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtcreme mit Reis

### **Nachspeisen**

Bayerisch Creme mit Sahnehaube  
Braunes Schokoladenmousse  
Kleine Käseauswahl  
Brot, Brez'n und Butter



**König von Bayern**

## Schloss Buffet

42,40

Tomatencremesuppe mit Sherrysahne

### Kalte Gerichte

Tomatenschiffchen mit angemachtem Schafskäse  
Hähnchenkeulen auf Mais-Paprikasalat  
Reichhaltige Wurstplatte auch mit Salami, Lachsschinken  
und gekochtem Schinken,  
Kalter Braten mit Meerrettichschmand  
Räucherfischvariationen mit Paprika- und Meerrettichschmand

### Warme Gerichte

Tranchierte Putenbrust im Speckmantel auf Rahmsauce  
Hackbällchen in Zwiebelsoße mit Schupfnudeln  
Gefüllte Kalbsbrust auf Bayerischkraut  
Schweinekrustenbraten auf König Ludwig-  
Dunkelsoße mit Kartoffelknödel  
Lammkotelettes vom Grill mit Speckbohnen und Bratkartoffeln  
Gebratenes Rotbarschfilet auf Blattspinat, dazu Reis

### Dessert

Bayerischcreme mit feinen Beeren  
Bunte Sahnetörtchen umlegt mit frischen Früchten  
Krokanthalbgefrorenes mit Minzsahne  
Rote Grütze mit flüssigem Rahm  
Bayerische Käsesorten vom Brett  
Vielfältige Brotauswahl und verschiedene Semmeln

### Salate

Karottensalat, Gurkensalat, Rettichsalat,  
Bunt gemischte Blattsalate, Kartoffelsalat  
Verschiedene Mixedpickels, Nudelsalat



**König von Bayern**

## Schlemmer Buffet

37,20

- Fisch**      Geräuchertes vom Forellenfilet  
Zweierlei vom Lachs
- Suppe**      Rahmsüppchen vom roten Paprika mit Rucolapesto
- Warm**      Pochierte Truthahnbrust mit Sauce von Gartenkräutern,  
Gekräuterte Schweinefilettranchen mit Sherrymorcheln in Rahm,  
Gemüse der Saison, Heidekartoffeln und bunter Reis
- Kalt**      Roastbeef „rosa“ ,Schweinebraten und Kalbsbraten,  
Provenzalische Gemüseterrine,  
Honigmelone mit Schinken
- Salate**      Fetakäsesalat mit Gurken,  
Matjessalat,  
Geflügelsalat,  
Salate der Saison,  
Pastasalat mit Gemüsejulienne
- Saucen**      Remouladensauce,  
Sahnemeerrettich,  
Cocktailsauce  
Verschiedene Dressings
- Dessert:**    Mascarpone-Himbeermousse,  
Feine Haselnusscreme mit Minze,  
Frischer Obstsalat,  
Variation von internationalem Käse an Trauben und Grissini,  
Brot, Butter und Griebenschmalz

## **Mediterranes Buffet**

**39,20**

### **Vorspeisen**

Insalata-Buffet mit Haus- und Essig-Öl-Dressing  
Edelfischplatte  
Tomate Mozzarella  
Marinierte Gemüseplatte  
Melone mit Parmaschinken  
Spaghetti mit Pinienkernen und Rucolasalat

### **Suppe**

Legiertes Kräutersüppchen mit Basilikum Gnocchi

### **Warm**

Auberginen-Lasagne-Auflauf  
Penne Rigate mit Gorgonzolasauce  
Prosciutto Impanato (Schinken im Brotteig)  
Filet von der Mittelmeer-Dorade, auf der Haut gebraten  
an mediterranem Grillgemüse

### **Kalt**

Italienische Salami und luftgetrockneter Schinken,  
Toskanische Bauernplatte mit Oliven und Peperoni

### **Salate**

Marinierte Scampi, Pastasalat mit Gemüse,  
Toskanischer Bauernsalat, Zucchinsalat mit Hähnchenbrust

### **Dessert**

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten,  
Panna Cotta, Mousse von rosa Prosecco,  
Obstsalat in der Frucht mit Maraschino,  
Mediterranes Käsebrett mit Weintrauben,  
Mousse-Tartelettes

### **Brotbeilagen**

Ciabattabrot, Verschiedene Brotsorten, Brötchenauswahl



**König von Bayern**

## Unsere Spanferkelbraterei in unserem Haus in Hildesheim

**Spanferkel** gefällig?

In unserer einzigartigen **"Spanferkelbraterei"** bereiten wir auf Wunsch und Vorbestellung **frisches, knuspriges und saftiges Spanferkel zu.**

Genießen Sie unsere Spezialität im Rahmen einer privaten Veranstaltung, eines Empfangs oder einer Firmenveranstaltung.

Wir servieren unsere Spanferkelspezialitäten mit deftigem Krautsalat und herzhaftem Zwiebelbrot.

Selbstverständlich reichen wir auch andere Beilagen nach Wunsch.

Schon beim Zusehen wird Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen

Preis pro Person: 17,90

Gerne bereiten wir auch im Rahmen eines Buffets für Sie ein **saftiges und leckeres Spanferkel zu.**

HILDESHEIM



**König von Bayern**

## Vorschläge für Stehempfänge und Mitternachts-Imbisse

- Preise für Canapés, Finger Food und Suppen auf Anfrage -

### Canapés

belegt mit:

- Bratenaufschnitt
- Camembert mit Kirschen und Mandarinen
- Salami mit kleinen Gurken
- Schnittkäse mit Weintrauben
- Katenschinken mit Mixed Pickles
- Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill
- Forellenfilet

### Finger Food

- Schinkenröllchen mit Spargel
- Mettbällchen würzig
- Capresesticks mit Mozzarella und Tomate
- Käsespieß mit Weintrauben
- Mediterranes Grillgemüse am Spieß
- Dunkles Nussbrot mit Apfelgriebenschmalz

### Mitternachtssuppe

- Gulaschsuppe mit Brot
- Hackfleischartopf „Jäger Art“ mit Brot

## Menüs zum Kombinieren

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich	2,90
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl	2,90
Maultaschenstreifen in der Rinderkraftbrühe	3,20
Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	3,60
Käsesuppe mit Rote Betestreifen	4,10
Sellerieschaumsuppe mit Apfelstücken	3,00
Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage	3,40
Champignoncremesuppe mit Schnittlauchsahne	3,90
Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons	4,00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	4,50
Poulardenkraftbrühe mit Lauchstreifen	5,20
Legierte Gemüsecreme	3,90
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumnocken	6,80
Steinpilzrahmsuppe mit Schnittlauchsahne	6,00

### Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce, Salatgarnitur	8,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	11,60
Panierte Putenbrust auf Blattsalat	8,10
Jahreszeitlicher Salatteller mit gebratener Entenbrust in Honigsauce	10,20
Blätterteigpastete mit Champignons gefüllt	7,80
Vorspeisenbuffet (Ausrichtung nach Absprache)	15,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade	8,90
Wildpastete mit sautierten Pilzen und Salatbukett	8,20
Geräucherter Schinken auf Schwarzwurzelsalat mit frischen Kräutern	8,60



**König von Bayern**

## Gaumenfreuden aus königlicher Küche

Kalbsrahmbraten mit Saisongemüse und hausgemachten Spätz'n	12,30
Gefüllte Kalbsbrust auf Rahmsoße, buntes Gemüse und Kartoffeln	9,80
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln	10,70
Rinderfiletspitzen in Rahm mit gebratenen Austernpilzen und Röstiecken	16,90
Portion ofenfrische Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	13,50
Geschmorte Lammhaxe auf buntem Paprikagemüse, Rosmarinkartoffeln	15,40
Schweinefilet unter der Kräuterkruste, Kartoffelgratin, frisches Gemüse	15,70
Schweinerückensteak mit Steinpilzen und Creme Fraiche, Butterspätzle	11,90
Putenbrust mit Spinat und Käse überbacken, Currysauce, Butterreis	12,30
Schweinerückensteak in Curry-Frucht-Sauce, Kroketten	11,50
Roastbeef im Knoblauch-Senf-Mantel, Kartoffelgratin, Broccoli	16,80
Kalbsgeschnetzeltes in Cognaccrème, frische Champignons, Spätzle	14,50
Entenbrust in Orangen-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin, Gemüse vom Markt	18,90
Schweinelendchen in Kräutermantel, Champignons und frisches Gemüse,	15,70
Kalbsrücken in Morchelrahmsauce, Gemüse vom Markt, Kartoffeltaler	18,80
Dialog vom Rinder- und Kalbsfilet an Spätburgundersauce,	21,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons, Spätzle,	14,50
Rinderfilet mit Kräuterchampignons und Kartoffel-Gemüsegratin	19,80
Streifen vom Schweinerücken in Pilzcreme, Kroketten und Salat	11,90
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curry-Mandelsauce, Gemüsereis	9,80
Schweinefilet in Pommery Senf Sauce, Salatteller, Butterspätzle	13,50

## Fischgerichte

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	8,90
Lachsforellenfilet auf glaciertem Fenchel, Gemüseudeln und Kräutersoße	13,40
Lachstranche in Rieslingcreme, Blattspinat und Basmatireis	13,50
Zanderfilet in Basilikum-Senf-Sauce, Rahmlauch, Butternudeln	15,80
Seezungenfilet in Krabbencreme, Dampfkartoffeln, Blattsalat	18,80
Steinbuttfilet in Champagnersauce, Wildreis und Broccoli	24,50
Dialog vom Lachs und Steinbutt in Rieslingcreme mit Sepianudeln	19,50
Jakobsmuscheln in Zitronensauce auf Chicoree, Safranreis	27,50



**König von Bayern**

## Zu guter Letzt

Rote Grütze mit Vanillesoße und Minze garniert	3,70
Hausgemachtes Apfelstrudelparfait garniert mit Fruchtsoße und Sahne	4,70
Vanille- und Walnusseis mit Sahne und Eierlikör	4,50
Weißes und braunes Schokoladenmousse auf Fruchtmark	8,30
Dessertvariation	9,50
Bayerisch Creme auf Himbeermark	4,30
Windbeutel mit Schokoladencreme gefüllt auf geistern Rieslingschaum	9,50
Walnusskrokantparfait mit Orangensalat	7,90
Zimthalbgefrorenes mit warmen Rumpflaumen	7,80
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	4,50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis	4,90
Eierlikörhalbgefrorenes mit Walnusseis	7,90
Warmer Apfelstrudel mit Pistazieneis	4,50
Haselnusscreme auf Birnenschaum	7,40
Dessertbuffet (Ausrichtung nach Absprache)	13,00
Obatzter garniert mit feinen Hackzwiebeln und Brot	5,60
Bayerische Käsesorten vom Brett garniert mit frischen Früchten	7,50

König von Bayern



**König von Bayern**