

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Menü-Komponenten im Sommer

Vorspeisen

Dialog von heißgeräuchertem Lachs und Butterfisch, dazu gefüllte Tartletts garniert mit Keta-Kaviar und feiner Dill-Senfsauce

Das ist der pure mediterrane Genuss:
Riesen-Gambas in Knoblauch-Kräuter-Öl auf knackigem Salatbett

Arrangement von italienischen Cocktail-Tomaten, Büffel-Mozzarella und mit frischem Basilikumdressing

Mariniertes Gemüse in Olivenöl mit gemahlenem Pfeffer, einem Hauch von Knoblauch und viel frischen Kräutern

Flusskrebse an Salat von grünem und weißem Spargel

Variationen von Spanischen Tapas

Knackiger Sommersalat mit gebratenen Fischfilets

Carpaccio von der gekochten Ochsenbrust in feiner Marinade, dazu original „Frankfurter Grüne Soße“

Suppen

Garnelensuppe mit Avocados

Asiatische Fischsuppe mit Gemüsestreifen

Gemüsesuppe mit Hechtklößchen

Bouillabaisse mit Fischfiletstücken

Tomaten-Ingwerconsommé

Geflügelkraftbrühe mit Pistazienklößchen

Klare Spargelconsommé mit Einlage

Schaumsüppchen von Frankfurter Kräutern

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Hauptgerichte

Gebratene Tranchen vom Lachsfilet auf leichter Salbeisauce,
dazu gratinierter Blattspinat und geröstete Brühkartoffeln

Seebarschfilet im Pancetta-Mantel, dazu überbackener grüner Spargel
und Bouillon-Kartoffeln

Seeteufelfilet in leichter Weißweinsauce, dazu Wildreisvariation und Zuckerschoten

Rinderfilet im eigenen Saft gegart auf Oberräder-Kräuter-Sauce, dazu kleine Kartoffeln mit der
Schale geröstet und Broccoli-Röschen

Geschmorte Lammkeule auf Burgunder-Sauce, dazu
feine Böhnchen und Kartoffelgratin

Filetmedaillon vom Schwein, gefüllt mit feiner Champignonfarce auf Riesling-Rahmsauce, dazu
hausgemachte Spätzle und Marktgemüse

Gebratene Perlhuhnbrust mit Parmaschinken auf Balsamico-Linsen, dazu hausgemachte
Fettuccine-Nudeln

Knuspriger Spanferkelrücken auf pikanter Kartoffel-Tomaten-Gemüsepfanne Römischer Art

Desserts

Pyramide von weißer Schokoladenmousse mit Himbeermark im Kern und Schokolade dekoriert

Orangenmousse mit Orangenconfit im Baumkuchenmantel

Gratin von roter Johannisbeermousse im Biskuitmantel mit Baiserhaube

Träne von Schokoladenmousse im zweifarbigen Schokogitter

Blanc Mangercreme"Pina Colada
mit gerösteten Kokosraspeln und geschmorter Ananas

Akazien-Vollmilchmousse im gestreiften Schokoladenring und Mangotopping

Nuss-Cointreauterrine mit Schokoladenkern

Topfencreme mit Erdbeer-Cointreausülze im Crepemantel