



Menü I
'Hessisches Hochzeitsmenü'

Hessische Hochzeitssuppe
mit Spargel, Eierstich, Fleischklößchen und Fadennudeln

Original hessischer Tafelspitz
mit Meerrettichsahnesauce
marinierten Zwetschgen
Speckböhnchen und Lauchkartoffelbällchen

Hessische Apfelschmandcreme
mit Rhabarberkompott

29,50 €

Menü II
'Französisches Menü'

Champagner-Suppe
mit Dijonsenf

Französischer Burgunderbraten vom Schwein
mit gefüllten Aprikosen
Vichy-Karotten, glasierten Frühlingszwiebeln
und Pommes Dauphines

Zitronentarte an
Erdbeeren au chocolat

27,90 €



Menü III

'Italienisches Menü'

Bunte Vielfalt von knackigen Salaten
mit Parmaschinken, Honigmelone
und Parmesanwaffel

Tomatensuppe
mit Basilikum und gerösteten
Pinienkernen

Thymian-Hähnchenbrustfilet aus dem Backofen
an Fenchel- Safranrisotto

Halbgefrorenes von
Espresso und Pistazienricotta
34,90 €

Menü IV

Indisches Menü

Karotten-Orangen-Suppe
mit Ingwer und Garam Marsala

Geschmorte Lammroulade
mit indischen Gewürzen
dazu Basmatireis und buntes Paprikagemüse

Ceylontee-Parfait
mit Mangolassi
28,90 €



Menü V

Amerikanisches Menü

Amerikanische Pumpkin-Suppe
mit Reis und Hühnchen

Gepökelter Schinkenbraten in Cherry-Coke
mit herzhafter Cranberrysauce, Apfel-Rotkohl
und Mais-Kartoffelpüree

Kleine Apple-Pies mit Vanillesauce
27,90 €

Buffet I

Kleines Hessisches Buffet ab 20 Personen

Hessischer Schmandhering mit Apfelschmand und saurer Gurke
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
Rustikales Wurstbrett mit Ahler Wurst,
Leberwurst- und Blutwurstblase, hausgemachte Sülze
frisches Gehacktes mit Zwiebelringen,
Hessischer Krautsalat
Knuspriges Holzofenbrot
Griebenschmalzbällchen und Butter

Hessische Kartoffelsuppe
mit Porree und Speck

27,50 €

Buffet II

Großes Hessisches Buffet ab 30 Personen

Kleines Hessisches Buffet plus warme Gerichte
Hessischer Schmandhering mit Apfelschmand und saurer Gurke
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
Rustikales Wurstbrett mit Ahler Wurst,
Leberwurst- und Blutwurstblase, hausgemachte Sülze
frisches Gehacktes mit Zwiebelringen,
Hessischer Krautsalat
Knuspriges Holzofenbrot
Griebenschmalzbällchen und Butter

Hessische Kartoffelsuppe
mit Porree und Speck

Grobe Bratwurst mit Röstzwiebeln
Hessischer Schmorbraten vom Rind
in Biersud mit Wurzelgemüsen
Sauerkraut und Schnibbelbohnen
Kopfsalat mit Dill-Schmanddressing

Rote Fürstenspeise mit Buttermilch
Griesschnitten mit Beerenkompott

36,50 €



Buffet III

Italienisches Buffet

ab 20 Personen

Pilz-Crostini mit Blattpetersilie
Paprika und Auberginen in italienischer Kräutermarinade
gebratene Zucchini mit Oregano-Pesto
eingelegte Oliven und Minizwiebeln
Mozzarella -Tomaten mit Basilikum
Parmaschinken mit Melone
Fenchel-Orangen-Salat
Rosmarinbrötchen

Italienische Kichererbsensuppe mit Nudeln

Schweinefilet Saltimbocca
Putensteaks Tonnata in klassischer Thunfischsauce
Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und Walnüssen
Parmesan-Risotto alla milanese
Thymiankartoffeln mit Pfeffer und Knoblauchöl

Panna Cotta mit Barolosauce
italienischer Obstsalat mit Zabaione
Traditionelles Tiramisu

37,90 €



Buffet IV

Französisches Buffet ab 30 Personen

Geflügelpastete im Teigmantel
Lyoner Wurstplatte mit Cornichons und Perlzwiebeln
Makrelen-Rillettes mit Weißwein und Crème fraîche
Knackige Blattsalate mit Senf-Honig-Vinaigrette
Baguettebrot und original Échiré-Butter

Bouillabaisse – Provenzalische Fischsuppe

Spinat-Quiche mit Ziegenkäse
Rindsrouladen mit Speck, Kapern und Steinpilzaroma
Coq au vin - Klassisches Rotweinhühnchen
Selleriepüree und glasierte Möhren

Crème Caramel mit Orangenliqueur
Mousse au chocolat
Französische Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben
36,50 €



Buffet V

Englisches Buffet ab 30 Personen

Gratiniertes Stilton-Röstbrot mit Walnüssen und Birne
Roastbeefröllchen mit Minzsauce
Kleine Gurken-Sandwiches mit eingelegten Senfeiern

Salbei-Zwiebel-Hähnchen mit groben Bratwürstchen aus dem Ofen
Sunday roast-Braten mit Yorkshire Pudding
Kartoffelgratin in Brotsauce
Gemüseauswahl von Erbsen, Möhren und Prinzessbohnen

Rhabarber Crumble mit Vanillesauce
Klassischer Kabinett- Pudding

33,50 €



Buffet VI
Skandinavisches Buffet
ab 30 Personen

Forellenfilet mit süßsauren Gurken und Meerrettichsahne
kleine finnische Piroggen mit finnischer Eibutter
Smörebröd mit Radieschen-Frischkäse, Shrimps und Lachskaviar
bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Zucchinisuppe Lundby

Hähnchen und Lauch mit Schattenmorellen und Kräutern
dazu pikante Preiselbeersauce
Im Ganzen pochierter Fjordlachs auf Wurzelgemüsebett
dazu Estragon-Rieslingsauce
Gebackene Kartoffeln mit Zwiebackkrümeln
Norwegische Schmorgurken mit Dill

Eis aus schwarzen Johannisbeeren mit Glöck
Schwedischer Schokoladenkuchen mit dänischer Creme

37,50 €



Buffet VII
Spanisches Buffet
ab 30 Personen

Tortilla mit Gemüse und Kräutern
Empanada mit Fleischfüllung
Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weisswein
Spanischer Karoffelsalat, Fleischtomaten- und Gurkensalat
Tomatenbrot und Oliven

Gemüsepaella mit Fisch und Meeresfrüchten
Maurische Spießchen vom Schwein, mit Sherry und Paprika
Knoblauchkaninchen mit Karotten und Auberginen
Dicke weiße Bohnen mit geräuchertem Speck
Mallorquinische Runzelkartoffeln mit Mojosauce
Kastilisches Rundbrot

Orangeneis
Katalanische Creme
Spanischer Milchreis mit Feigen
36,50 €



Buffet VIII
Dinnerbuffet
ab 20 Personen

Salatbuffet aus sechs frischen Marktsalaten der Saison
mit zweierlei Hausdressings, bunter Brotkorb und Butter

Poulardenbrust in Sherry-Sahne
Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce
Spinat-Quark-Lasagne mit Kräutersauce

Kartoffelgratin, Butterspätzle
Röstitaler, Wildreis

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Fingermöhrrchen, Prinzessböhnchen

Bayerisch Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenpudding

34,50 €



LANDHOTEL
KERN
Urlaub mit Herz!



Märchenmenü

interpretiert nach den Märchen der Brüder Grimm

Genießen Sie eine kulinarische Märchenstunde mit Lesung im Landhotel Kern



LANDHOTEL
KERN
Urlaub mit Herz!



Der Wolf und die sieben Geißlein

Ziegenfrischkäse im Aschemantel
auf bunten Blattsalaten mit Sieben-Kräuter-Dressing
und bissigem Pfefferbrot



* * *

Das kluge Gretel

„...Der Wein hängt aneinander und ist nicht gut davon abbrechen...“

Schmorhähnchen in Burgunder satt
Schalenkartoffeln aus dem Ofen, mit Thymianduft
dazu grüne Bohnenbündel mit Speck verpackt



* * *

Sterntaler



Frostiger Walnuss-Krokantstern
im dünnen Schokoladenhemd
mit Sternenstaub

Preis pro Person 35,90 €

Auf Vorbestellung ab 10 Personen