

Zur
Gnadenhochzeit

von

Herta & Theophil

Ciba



Praforst – Die Waldgaststätte
Konrad Zuse - Stadt Hünfeld, 1. August 2012

VORWEG

*eisgekühlter Umstädter Rieslingsekt, pur
als erfrischender HUGO
oder gemischt mit Orangensaft*



WEINEMPFEHLUNG

*2010er Umstädter Steingerück Riesling
„Kabinett“, trocken, Goldene Preismünze
Hessische Bergstraße, Groß-Umstadt
Schönes Bukett von grünem Apfel und Aprikose
mit leichten Anklängen von saftigen Orangen.
Der Abgang ist anhaltend ausgewogen mit fruchtiger,
tragender Säure.*



*2009er Umstädter Spätburgunder, trocken
Hessische Bergstraße, Groß-Umstadt
Ein Wein aus sonnenverwöhnten Trauben,
den ein feines Aroma & eine brillante Farbe auszeichnen.
Harmonischer und delikater Abgang*



DIGESTIV

*Kaffee, Cappuccino,
Espresso & Co.*

VOM SCHLEMMERBUFFET

Tranchen von Lachs aus mildem Rauch
Graved Lachs mit Senf-Dill-Dip,
marinierte Garnelen, geräucherter Aal

Tranchen von Roastbeef mit Remoulade
Hauchdünnes Carpaccio „Casanova“
mit gehobeltem Grana und würzigem Rukkula
sommerliche Blattsalat mit Dressing,
frisches Brotkonfekt und gute Butter



Klare, gehaltvolle Rinderkraftbrühe
mit Markklösschen und Gemüsebrunoise



Zarter Tafelspitz vom Weiderind
mit herzhafter Meerrettichsoße, Gemüse
und heimischen Erdäpfeln

Saftige Maispoularde
auf aromatischem Toskanischem Gemüse

Medaillons von jagdfrischem Wild,
mit kräftiger Jus, sautierten Pfifferlingen
und gebratenen Schupfnudeln

Fangfrisches Zanderfilet mit leichter Rieslingsoße,
glacierten Zuckerschoten-Möhrengemüse
und feinen Bandnudeln



Süße Schlemmereien
erlesene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
mit waldfrischen Beeren



Zuspann à la carte GmbH & Co.KG
Familie Elmar Zuspann, Konrad – Zuse Stadt Hünfeld
www.zuspann.de
