

## *Menüvorschläge Winter/Weihnachten*

*Sehr geehrte Gäste,*

*vielen Dank das 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.*

## Suppen

- *Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Griesnockerln* € 3,60
- *Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Croutons* € 3,90
- *Festtagssuppe mit Brätstrudel, handgerollten Klößchen sowie Nudeln und Gemüseeinlage* € 4,50
- *Brunnenkressesuppe mit Knoblauchcroutons und Sahnehaube* € 3,90
- *Brokkolicremesuppe ohne /mit frischen Lachshäppchen und einem Hauch von Sahne* € 3,90/4,50
- *Waldpilzcremesüppchen mit knusprigem Kartoffelstroh und einem Hauch Sahne* € 3,90
- *Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und angeschwenkten Kernen verfeinert (nach Verfügbarkeit)* € 3,90

## Kalte Vorspeisen/Zwischengänge

- *Erntefrischer Feldsalat mit fein gerösteten Waldpilzen, Speckwürfelchen und Kräutercroutons* € 6,90
- *Winterlicher Blattsalat mit zart gegrilltem Scampi an feinstem Hausdressing* € 9,90
- *Gerollte Kräutercrepeshäppchen gefüllt mit Räucherlachs und zartem Frischkäse an frischem Salatbouquet und delikatem Kaviar* € 7,90
- *Hauchdünnes Carpaccio vom Kalbs- und Rinderfilet an Rucolasalat mit frischem Parmesankäse berieben und mit einem hausgemachtem Zitronen – Limonendressing verfeinert* € 9,90

## Warme Vorspeisen/Zwischengänge

- *Steinpilz-Teigtaschen in Cognacrahmsauce mit frischem schwarzem Trüffel und Parmesanspänen garniert* € 7,90
- *Hausgemachte Tagliatelle an feinem Waldpilzragout mit frischem schwarzem Trüffel berieben* € 7,90
- *Hausgemachte Zucchini - Tomaten Lasagne* € 6,90
- *Rosa gebratene Entenbrustscheibchen an Salatbouquet mit einem Schuss Cassissauce* € 8,90
- *Grüne Bandnudeln an zarten Lachshäppchen* € 7,90
- *Gegrillte Babycalamari in feiner Zitronen – Kräuter – Vinaigrette, dazu hausgemachtes Bruschetta* € 8,90

## Hauptspeisen

- *„Himmlisches Filetpfanderl“  
drei verschiedene Filets vom Grill mit handgeschabten Butterspätzle und Schwammerlsoße* € 15,90
- *„König Ludwig Rolle“  
Schweinefilet mit Philadelphia Frischkäse, Schinken und kleingehackten Essiggurkerln gefüllt und das ganze gerollt paniert und gebacken, dazu hausgemachte Weinremoulade und Bratkartoffeln* € 15,90
- *Rinderfilet  
zart und saftig an würzig angeschwenktem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln* € 24,90
- *Saftiges, argentinisches Rumpsteak  
mit fein gerösteten Waldpilzen und Rosmarinkartoffeln* € 18,90
- *Halbe knusprig gebratene Bauernente  
frisch aus dem Rohr mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln und einer feinen Natursoße* € 16,90

- *Kalbsschnitzel „Saltimbocca alla Romana“  
mit Parmaschinken und Salbeiblättern belegt in einer  
würzigen Salbeisauce dazu Kartoffelgratin* € 19,90
- *Zarte Entenbrust  
im ganzen, rosa gebraten dazu gegrilltes Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln* € 16,90
- *Rosa gebratener Lammrücken  
an feinsten Natursoße mit Kartoffelgratin und Prinzess-  
bohnen im Speckmantel* € 17,90
- *Zwiebelrostbraten  
Von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit  
Speckbohnen, Kartoffelgratin wahlweise auch Bratkartoffeln)  
und röschen Röstzwiebeln* € 16,90
- *Feinste Rehmedaillons  
an Preiselbeersauce unseres Küchenchefs mit Mohn-  
schupfnudeln, Mandelbrokkoli und einer Preiselbeerbirne* € 21,90

### **Hauptspeisen Fisch**

- *Goldgelbes Zanderfilet vom Grill  
mit Petersilienkartoffeln und einer Brieuse Knoblauch* € 15,90
- *Zartes Lachsfilet  
in Kräuterkruste gebacken an Safransauce dazu frischer  
Blattspinat und Herzoginkartoffeln* € 17,90
- *Dorade „Royal“ vom Grill  
mit scharf angebratenen Kapernäpfelchen in einer Knoblauchjus  
geschwenkt dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel* € 18,90
- *Frische Scampi (Riesengarnelen) vom Grill  
dazu Spinatkartoffeln und knuspriges Knoblauchbaguette* € 23,00

## Desserts

- „Heiße Liebe“  
Bourbone Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne € 4,90
- Nougatino  
Zartschmelzendes Nougateis mit edlem Espresso und Baileys überzogen € 4,90
- Hausgemachtes Mousse au Chocolate  
auf Saucenspiegel mit frischen Früchten garniert € 5,90
- Drei Stück Apfelkücherl  
mit einer Zimt – Zuckermischung bestäubt auf Vanille-  
saucenspiegel und Vanilleeis € 4,90
- Helle und dunkle Mascarpone terrine  
in luftigem Biskuitteig an fruchtigem Saucenspiegel € 5,90
- Bayrisch Creme  
luftiges Dessert an kalter Waldbeerensauce € 5,90
- Walnuss – Amaretto – Parfait  
hausgemacht an karamellisierten Feigen € 6,90
- Lamponetto  
Spezielle, nach Art des Hauses zubereitete Himbeertorte.  
Himbeercreme auf espressogetränktem Löffelbiskuit mit  
Fruchtmark verfeinert € 5,90
- Weihnachtlicher Desserteller „Alte Liebe“  
eine Komposition unserer süßen Küche mit frischen  
Früchten garniert € 6,50



„Alte Liebe“ an der Amper  
Im Lus 4  
85221 Dachau / Mitterndorf  
Tel: 08131/667131