

MENU SUGGESTIONS
MENU VORSCHLÄGE



flavor snuggles

OF THE
day

DES
tages



Sheraton Offenbach Hotel
GERMANY



Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen

SALATE / VORSPEISEN

Anti Pasti Variation mit gebratenen Zucchini,
Auberginen, Paprika, gefüllten Kirschtomaten
und Serranoschinken mit Melone

EUR 12,50

Saisonaler Blattsalat an Ahornsirup dressing
mit drei gebratenen Riesengarnelen
und Guacamole dip

EUR 12,50

Mousse vom Räucherlachs mit Pestogelée
an kleinem Salatbouquet in Cobbdressing

EUR 12,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Kräutern,
Parmesanspänen und kleinem Salatbouquet
in Balsamicodressing

EUR 13,50

SUPPEN

Schaumsuppe von Frankfurter grüner Soße
mit Knoblauchcroûtons

EUR 7,50

Klare Geflügelkraftbrühe
mit feinen Gemüsestreifen
und Klößchen

EUR 8,00

Milde Hummercremesuppe
mit geschlagenem Rahm
und Armagnac

EUR 8,50

Create your own menu

SALADS / STARTER

Variety of antipasti with roast courgettes,
aubergines, peppers, filled cherry tomatoes
and Serrano ham with melon

EUR 12,50

Seasonal green salad
with maple-syrup-dressing,
with three roasted king prawns
and Guacamole dip

EUR 12,50

Mousse of finest smoked salmon with pesto
jelly and a small salad bouquet
with cob-dressing

EUR 12,50

Carpaccio of beef filet with fresh herbs,
thin slices of parmesan
and a salad bouquet with balsamic-vinegar

EUR 13,50

SOUPS

Frankfurt herb-foam-soup
with garlic croûtons

EUR 7,50

Clear chicken broth
with vegetables strips
and little dumplings

EUR 8,00

Lobster cream soup
with whipped cream
and Armagnac

EUR 8,50



Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet mit Olivenbutterkruste
an Rieslingrahmsoße mit breiten Bandnudeln
und Zucchini-Karottengemüse
EUR 21,50

Zanderfilet aus der Pfanne mit
Krebsschwänzen in Noilly-Prat-Schaum
und saftigem Gemüserisotto
EUR 21,50

Gratiniertes Schweinefilet „Italienische Art“
mit geschmorten Tomaten, Zwiebeln, Salbei
und Mozzarella an Kartoffelklößchen
EUR 21,50

Medaillons von der Kalbshüfte mit Salbei
und Parmaschinken gefüllt
auf cremiger Marsallasauce
und gebratenen Gnocchi
EUR 21,50

Desserts

Crème Caramel
an frischen exotischen Früchten
EUR 9,50

Panna Cotta mit Fruchtmark
und Schokostiften
EUR 9,50

Kleine Käsevariation, ausgesuchte
Rohmilchkäse mit Nüssen
und Trauben, Brotauswahl
EUR 10,50

Main courses

Roasted salmon filet with olive-butter crust,
on a creamy sauce of Riesling-wine
with tagliatelle pasta
and a composition of courgettes-carrots
EUR 21,50

Pike-perch fillets from the pan
and crayfish in Noilly Prat-foam
served with juicy vegetable-risotto
EUR 21,50

Pork fillet au gratin „Italian“
with stewed tomatoes, onions, sage
and mozzarella on potato dumpling
EUR 21,50

Medaillons of veal loin with sage
and Parma ham on creamy marsala sauce
and roasted gnocchi
EUR 21,50

Desserts

Crème caramel
with fresh exotic fruits
EUR 9,50

Panna Cotta with fruit-sauce
and chocolate spikes
EUR 9,50

Small variety of cheese,
selected raw milk cheese,
served with nuts, grapes & a selection of bread
EUR 10,50