

## Speisen- Menüvorschläge



Sehr geehrte Gäste und Freunde der „**Drei Kannen - Historisches Brauhaus**“,

mit den folgenden Menüvorschlägen möchten wir Ihnen einen Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen unsere Küche bietet. Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung behilflich und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote.

**Unsere besondere Spezialität: Ganzes exklusiv für Sie gegrilltes Spanferkel im Lokal oder Biergarten**, weitere Informationen darüber finden Sie nachfolgend.

Sollte einem Ihrer Gäste das von Ihnen ausgewählte Menü zum Beispiel aus gesundheitlichen Gründen nicht zusagen, können wir jederzeit individuell etwas zusammenstellen. Wir halten stets frische vegetarische und Fischgerichte vor.

Unsere Kalkulation basiert auf einer **Mindestabnahme von 15 Gerichten einer Sorte, bei Büffets von 40 Personen**, für kleinere Gruppen bitten wir Sie ggf. um Rücksprache.

Vielen Dank!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste

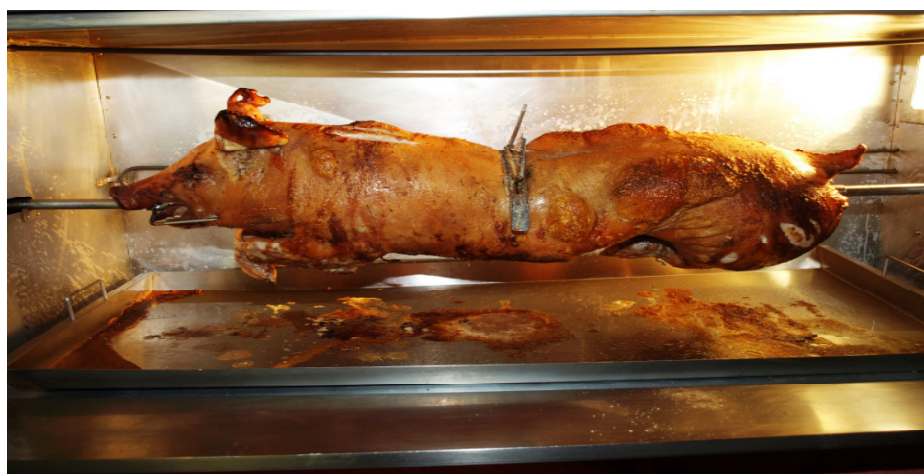
**Ihr Drei Kannen-Team**

**Speisen- Menüvorschläge**



***Nur auf Vorbestellung ab 15 Personen.***

***Ganzes Spanferkel am Spieß  
im Lokal oder Biergarten gegrillt,  
vor Ihren Augen tranchiert***



***mit gemischtem Salatteller,  
zwei einheitliche Beilagen Ihrer Wahl  
und Drei Kannen Biersoße  
€ 18,50 pro Person***

***Dazu empfehlen wir Ihnen für  
gesellige Runden unser  
Drei Kannen Spezial,  
serviert in der 2 l oder 3 l Karaffe***



Drei Kannen – Historisches Brauhaus  
Inh. Hasmann Gastronomie GmbH  
Hafenbad 31/1, D-89073 Ulm  
Tel: 0731 – 677 17, Fax: 0731 – 15 33 99 9  
[www.DreiKannen.de](http://www.DreiKannen.de)

## Speisen- Menüvorschläge



**Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass wir die nachfolgend aufgeführten Speisen nicht auf unserer Standardkarte führen. Wir bitten Sie deshalb um eine 4-tätige Vorbestellung.**

### **Unsere besondere Aperitifempfehlung:**

**Drei Kannen Spezial hell 0,1 l**  
mit Souvenirglas zum Mitnehmen  
**€ 4,00**

### **Suppen**

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle <b>oder</b> Maultaschen	€	<b>4,00</b>
<b>Karotten- Ingwersuppe</b>	€	<b>4,00</b>
<b>Schwäbische Festtagssuppe</b> mit Flädle, Brätspätzle, Maultasche und Gemüsestreifen	€	<b>4,20</b>
<b>Feine Lauchcremesuppe</b>	€	<b>4,00</b>
<b>Käserahmsuppe</b> mit Rote Beetestreifen	€	<b>4,20</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Gin und Basilikum	€	<b>4,20</b>
<b>Feine Pfifferlingrahmsuppe</b>	€	<b>4,50</b>
<b>Kräuterschaumsuppe</b> mit Brotkrusteln	€	<b>4,50</b>

### **Vorspeisen**

<b>Bunter gemischter Salatteller</b>	€	<b>4,50</b>
<b>Wildpastete</b> mit Sauce Cumberland, Waldorfsalat, Toast und Butter	€	<b>8,50</b>
<b>Lachsvariation</b> hausgebeizter Graved- Lachs und Räucherlachs mit Dillsenf-Soße, Sahnemeerrettich, ofenfrische Brötchen und Butter	€	<b>8,90</b>
<b>Knackiges Blattsalatbukett</b> mit rosa gebratenen Entenbrustscheiben	€	<b>9,00</b>

Drei Kannen – Historisches Brauhaus  
Inh. Hasmann Gastronomie GmbH  
Hafenbad 31/1, D-89073 Ulm  
Tel: 0731 – 677 17, Fax: 0731 – 15 33 99 9  
[www.DreiKannen.de](http://www.DreiKannen.de)

## Speisen- Menüvorschläge



**Feiner Vorspeiseteller** € 9,20  
*mit hausgebeiztem Graved- Lachs, Räucherlachs, Wildpastete, geräucherter Schinken, gefülltes Ei, ofenfrische Brötchen und Butter*

### Hauptgänge

**Gemüsepfanne mit Spiegelei, Sauerrahm** € 8,90  
*und glacierten Rosmarin Kartoffeln*

**Nürnberger Glühweinbraten vom Rind** € 12,90  
*mit glasierten Maronen, Apfelrotkraut und Semmelknödel*

**Brauerschnitzel vom Schweinerücken** € 12,90  
*gefüllt mit Blattspinat und Käse, dazu Pommes frites*

**Poulardenbrust in Butter gebraten, auf Steinpilzrahmsauce** € 14,80  
*Gemüsebukett und Pommes Dauphine*

**Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce** € 12,90  
*Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

**Schweinefilet - Medaillons "Calvados"** € 14,80  
*mit Apfelspalten in Calvadosrahmsauce, Kroketten und hausgemachte Spätzle*

**Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“** € 13,80  
*mit frischen Champignons, Rahmkäsesauce und Kartoffelrösti*

**Schweinefiletmedaillons auf Steinpilzrahmsauce** € 14,90  
*mit Kohlrabigemüse und Kartoffelkroketten*

**Drei-Kannen Filetteller** € 14,90  
*Schweinefiletmedaillons mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Rahmsauce*

**½ knusprige Bauernente** € 16,90  
*mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

**Duett von Forelle- und Zanderfilet** € 16,50  
*mit Crevetten, Krebsrahmsauce und Gemüsenudeln*

## Speisen- Menüvorschläge



<b>Zanderfilet gebraten, auf mediterranem Gemüse</b> <i>dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€	15,50
<b>Meerbarbenfilet gebraten, mit Pfeffer-Anisbutter</b> <i>Marktgemüse und Butterkartoffeln</i>	€	16,90
<b>Gebratene Wildschweinkeule mit sautierten Austernpilzen</b> <i>Rosenkohl und hausgemachte Spätzle</i>	€	14,80
<b>Filetmedaillons vom Rind und Schwein</b> <i>in Steinpilzrahmsauce, Sauce Bearnaise, mit hausgemachten Spätzle und Brandteigkartoffeln</i>	€	18,90
<b>Kalbsrückensteak “ Feinschmecker Art “</b> <i>mit Schinken-Duxelles überbacken mit Herzoginkartoffeln und Gemüsebukett</i>	€	20,50
<b>Barbarie-Entenbrust gebraten, mit Orangensoße,</b> <i>Marktgemüse und Pommes dauphine</i>	€	18,50
<b>Rinderfiletmedaillons in Pfefferrahmsoße</b> <i>Pommes dauphine, frisches Gemüse</i>	€	24,80
<b>Schwaben- Tafel</b> <i>für zwei und mehr Personen, Schöpfen Sie, soviel Sie wollen. mit Schweinefiletmedaillons, Putenschnitzel, Schweinebraten, Rostbratwürstel, Maultasche, Krautschupfnudeln Kässpätzle, und herzhafter Zwiebelsoße.</i>	€	15,90

## Speisen- Menüvorschläge



### Dessert

<b>Apfelküchle in Zimtzucker gewendet</b> <i>mit Vanillesoße und Sahne</i>	€	4,00
<b>Gefüllte Topfenpfannkuchen</b> <i>mit Mövenpick Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne</i>	€	4,00
<b>Warmer Topfenstrudel</b> <i>mit Zwetschgenragout</i>	€	4,90
<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <b>- mit Mövenpick Vanilleeiscreme</b>	€ €	4,00 4,80
<b>Heiße Waldbeeren mit Mövenpick Vanilleeiscreme und Sahne</b>	€	4,90
<b>Heiße Zwetschgen mit Mövenpick Walnußeis und Sahne</b>	€	4,90
<b>Feine Mövenpick Eisbombe</b> <b>mit frischen Früchten und Sahne</b>	€	5,50
<b>Lebkuchenparfait mit warmen Zimtkirschen</b>	€	5,00
<b>Gefüllter Bratapfel, mit Honigsoße</b> <b>und Vanilleeiscreme</b>	€	4,00
<b>Frischer Obstsalat</b> <i>mit Mövenpick- Vanilleeiscreme und Sahne</i>	€	5,50
<b>Feiner Dessertteller „Drei Kannen“</b> <i>mit frischen Früchten der Saison, feinem Mousse</i> <i>und Mövenpick-Eiscreme</i>	€	8,00
<b>Käsebrett mit feinem Edelkäse</b> <i>garniert mit frischen Früchten</i>	€	7,50



## Speisen- Menüvorschläge



### Menü 1

Feine Lauchsuppe

\*\*\*\*

Würstelteller

mit Käseknacker, Bratwurst, Nürnbergerle, Sauerkraut und Kartoffelpüree

\*\*\*\*

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Sahne

€ 16,00

### Menü 2

Leberspätzlesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*\*

Ofenfrischer Schweinebraten in Drei Kannen Biersoße  
mit Semmelknödel und kleinem gemischtem Salat

\*\*\*\*

Gefüllter Topfenpfannkuchen mit Vanilleeis  
Schokoladensoße und Sahne

€ 18,50

### Menü 3

Schwäbische Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Maultaschen, Brätspätzle, Gemüsestreifen

\*\*\*\*

¼ Ente

Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

\*\*\*\*

Gefüllter Bratapfel mit Honigsoße und Vanilleiscreme

€ 19,50

### Menü 4

Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*\*

Hirschedelgulasch mit Rosenkohl  
und hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleiscreme und Sahne

€ 24,20

### Menü 5

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Brotcroutons

\*\*\*\*

Kalbsnierenrollbraten in Weissbiersoße  
mit Marktgemüse und Serviettenknödel

\*\*\*\*

Bayerisch Creme mit Himbeersoße

€ 23,00

Drei Kannen – Historisches Brauhaus

Inh. Hasmann Gastronomie GmbH

Hafenbad 31/1, D-89073 Ulm

Tel: 0731 – 677 17, Fax: 0731 – 15 33 99 9

www.DreiKannen.de

## Speisen- Menüvorschläge



### Menü 6

Kräuterschaumsuppe mit Sahnehaube  
\*\*\*\*

Bayerische Ochsenlende rosa gebraten  
Burgundersoße, Butterbohnen und Kartoffelgratin  
\*\*\*\*

Süße Schupfnudeln mit Mohn und Vanillesosse

**€ 29,80**

### Menü 7

Feiner Vorspeisenteller  
mit hausgebeiztem Graved- Lachs, Wildpastete, geräuchertem  
Schinken, gefülltem Ei, ofenfrische Brötchen und Butter  
\*\*\*\*

Poulardenbrust in Butter gebraten, auf Morchelrahmssoße  
Gemüsebukett, Butternudeln und Brandteigkartoffeln  
\*\*\*\*

Warmer Quarkstrudel mit Zwetschgenragout

**€ 27,80**

### Menü 8

Feine Kresseschaumsuppe  
\*\*\*\*

Bunter Salatteller mit frischen Sprossen  
und Sonnenblumenkernen  
\*\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten, mit Cognacrahmssoße,  
frischen Austernpilzen und Butternudeln  
\*\*\*\*

Heiße Zwetschgen mit Walnußeis und Sahne

**€ 27,50**

### Menü 9

Schwäbische Festtagssuppe  
(Rinderkraftbrühe mit Flädle, Brätspätzle, Maultasche und Gemüsestreifen)  
\*\*\*\*

Knackige Blattsalate mit Croutons  
\*\*\*\*

Filetmedaillons vom Rind und Schwein  
in Steinpilzrahmsauce, Sauce Bearnaise,  
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten  
\*\*\*\*

Strudel- Variation  
mit ofenfrischem Apfelstrudel und Quarkstrudel,  
Vanilleeiscreme und Sahne

**€ 31,90**

Drei Kannen – Historisches Brauhaus  
Inh. Hasmann Gastronomie GmbH  
Hafenbad 31/1, D-89073 Ulm  
Tel: 0731 – 677 17, Fax: 0731 – 15 33 99 9  
[www.DreiKannen.de](http://www.DreiKannen.de)



## Speisen- Menüvorschläge



### Menü 10

Feine Biersuppe nach Drei Kannen Art

\*\*\*\*

Feldsalat mit warmen Speckwürfeln und Croutons

\*\*\*\*

Tournedos vom Rinderfilet  
mit Rotweinschalotten auf Lauchrösti

\*\*\*\*

Crepe a la Maison

€ 33,20

### Menü 11

Feldsalat in Walnussdressing, mit Croutons

\*\*\*\*

Kräuterschaumsuppe

\*\*\*\*

Geschmorte Rehkeule  
in Wacholderrahmsoße, Preiselbeerbirne  
Speckrosenkohl und Haselnusspätzle

\*\*\*\*

Krokanthalbgefrorenes mit eingelegten Pflaumen

€ 33,50

### Menü 12

Feine Korbelschaumsuppe

\*\*\*\*

Pochiertes Lachsfilet, gratiniert mit Sauce Hollandaise  
auf Blattspinat mit Kartoffelbordüre

\*\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Mangoeiscreme  
und Mousse au chocolate

€ 25,30