

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

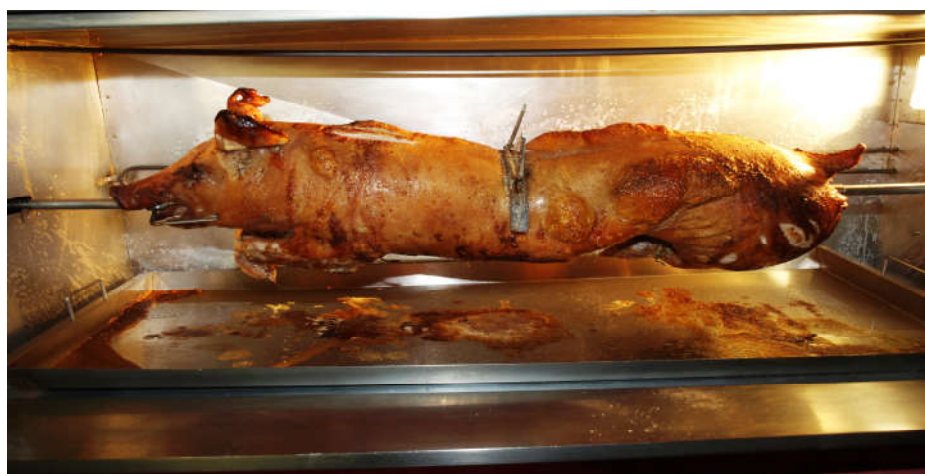
Ihr Drei Kannen-Team

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
€ 18,80 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

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-tägige Vorbestellung.

Unsere besondere Aperitifempfehlung:

Drei Kannen Spezial hell 0,1 l
mit Souvenirglas zum Mitnehmen
€ 4,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultaschen	€	4,50
Karotten- Ingwersuppe	€	4,50
Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Brätspätzle, Maultasche und Gemüsestreifen	€	4,50
Feine Lauchcremesuppe	€	4,50
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	€	4,50
Feine Pfifferlingrahmsuppe	€	5,00
Kräuterschaumsuppe mit Brotkrusteln	€	5,00

Vorspeisen

Bunter gemischter Salatteller	€	4,90
Lachsvariation hausgebeizter Graved- Lachs und Räucherlachs mit Dillsenf-Soße, Sahnemeerrettich, ofenfrische Brötchen und Butter	€	10,50
Knackiges Blattsalatbukett mit rosa gebratenen Entenbrustscheiben	€	9,90

Speisen- Menüvorschläge



Feiner Vorspeiseteller € 9,50
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 € 13,50
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" € 15,50
mit Apfelspalten in Calvadosrahmsauce, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Geschnetztes Schweinefilet „Züricher Art“ € 14,80
mit frischen Champignons, Rahmkäsesauce und Kartoffelrösti

Schweinefiletmedaillons auf Steinpilzrahmsauce € 15,90
mit Kohlrabigemüse und Kartoffelkroketten

Drei-Kannen Filetteller € 16,50
Schweinefiletmedaillons mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Rahmsauce

½ knusprige Bauernente € 17,50
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Duett von Forelle- und Zanderfilet € 17,50
mit Crevetten, Krebsrahmsauce und Gemüsenudeln

Speisen- Menüvorschläge



Zanderfilet gebraten, auf mediterranem Gemüse <i>dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€	17,50
Meerbarbenfilet gebraten, mit Pfeffer-Anisbutter <i>Marktgemüse und Butterkartoffeln</i>	€	17,90
Gebratene Wildschweinkeule mit sautierten Austernpilzen <i>Rosenkohl und hausgemachte Spätzle</i>	€	16,80
Filetmedaillons vom Rind und Schwein <i>in Steinpilzrahmsauce, Sauce Bearnaise, mit hausgemachten Spätzle und Brandteigkartoffeln</i>	€	19,90
Kalbsrückensteak " Feinschmecker Art " <i>mit Schinken-Duxelles überbacken mit Herzoginkartoffeln und Gemüsebukett</i>	€	22,50
Barbarie-Entenbrust gebraten, mit Orangensoße, <i>Marktgemüse und Pommes dauphine</i>	€	18,50
Rinderfiletmedaillons in Pfefferrahmsoße <i>Pommes dauphine, frisches Gemüse</i>	€	24,80
Schwaben- Tafel <i>für zwei und mehr Personen, Schöpfen Sie, soviel Sie wollen. mit Schweinefiletmedaillons, Putenschnitzel, Schweinebraten, Rostbratwürstel, Maultasche, Krautschupfnudeln Kässpätzle, und herzhafter Zwiebelsoße.</i>	€	16,90

Speisen- Menüvorschläge



Dessert

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

Menü 1

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



Feine Lauchsuppe

Würstelteller

mit Käseknacker, Bratwurst, Nürnbergerle, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Sahne

€ 17,50

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

€ 19,80

Menü 3

Schwäbische Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Maultaschen, Brätspätzle, Gemüsestreifen

¼ Ente

Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Gefüllter Bratapfel mit Honigsoße und Vanilleiscreme

€ 20,50

Menü 4

Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern

Hirschedelgulasch mit Rosenkohl
und hausgemachten Spätzle

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleiscreme und Sahne

€ 25,50

Menü 5

Kräuterschaumsuppe mit Sahnehaube

Bayerische Ochsenlende rosa gebraten
Burgundersoße, Butterbohnen und Kartoffelgratin

Süße Schupfnudeln mit Mohn und Vanillesosse

€ 29,80

Menü 6

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



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

Poulardenbrust in Butter gebraten, auf Morchelrahmsoße
Gemüsebukett, Butternudeln und Brandteigkartoffeln

Warmer Quarkstrudel mit Zwetschgenragout
€ 28,80

Menü 7

Feine Kresseschaumsuppe

Bunter Salatteller mit frischen Sprossen
und Sonnenblumenkernen

Schweinefilet am Stück gebraten, mit Cognacrahmsoße,
frischen Austernpilzen und Butternudeln

Heiße Zwetschgen mit Walnußeis und Sahne
€ 29,50

Menü 8

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
€ 33,50

Speisen- Menüvorschläge



Menü 9

Feine Biersuppe nach Drei Kannen Art

Feldsalat mit warmen Speckwürfeln und Croutons

Tournedos vom Rinderfilet
mit Rotweinschalotten auf Lauchrösti

Crepe a la Maison

€ 37,50

Menü 10

Feldsalat in Walnussdressing, mit Croutons

Kräuterschaumsuppe

Geschmorte Rehkeule
in Wacholderrahmsoße, Preiselbeerbirne
Speckrosenkohl und Haselnusspätzle

Krokanthalbgefrorenes mit eingelegten Pflaumen

€ 33,50

Menü 11

Feine Kerbelschaumsuppe

Pochiertes Lachsfilet, gratiniert mit Sauce Hollandaise
auf Blattspinat mit Kartoffelbordüre

Frischer Obstsalat mit Mangoeiscreme
und Mousse au chocolate

€ 26,50