

*Sehr geehrte Gäste!*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl  
an Speisen für Ihr Menue*

*Bei einem persönlichen Gespräch beraten wir  
Sie gerne unverbindlich um Ihre Wünsche  
und Vorstellungen für Ihr Fest umzusetzen*



*Udo Güldenberga  
Hauptstraße 20, 51465 Bergisch Gladbach  
02202 / 53007  
gronauer@t-online.de*

*[www.gronauer-wirtshaus.de](http://www.gronauer-wirtshaus.de)*

## Vorspeisen

*frische Blattsalate der Saison mit Waldkräutern und  
rosa gebratener Entenbrust  
gebratenen Rinderfiletstreifen  
gebratenen Kalbsleberstreifen*

*Büsumer Krabbensalat mit frischen Früchten*

*Melonenschiffchen mit Serano Schinken*

*gebackene Tomaten-Mozzarella  
an Blattsalat mit Balsamicocreme*

*frischer Lachstartar an Blattsalaten der Saison  
mit Senf - Dill - Sabajone*

*hausgemachte Zander- Lachs- Terrine mit  
Kräutercremefrâiche*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit geriebenem Parmesan*

*Vorspeisenteller mit:*

*hausgebeiztem Lachs, Forellenfilet,  
Anti Pasta Gemüse , Melone mit Schinken, Tomaten Mozzarella*

*Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette und Butter*

*Die Vorspeisen variieren zwischen 8,50 € und 13,50 €*



## Suppen

*Kräftige Rinderkraftbrühe mit Einlage*

*Berg. Kartoffelcremesuppe mit Mettwurstscheiben*

*Karotten- Ingwercremesuppe*

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

*Tomatenconsommé mit Kalbfleischbällchen*

*Broccolicremesuppe mit Mandel-Sahnehaube*

*Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange*

*Pfifferlingrahmsuppe mit Schnittlauch*

*Petersilienwurzelcreme*

*Zucchinirahmsuppe mit Krabben*

*legierte Sauerampfersuppe mit Lachsklößchen*

*Kresseschaumsüppchen mit Scampi*

*Die Suppen variieren zwischen 4,80 € und 7,60 €*

## warme Vorspeisen

*frisches Forellenfilet pochiert auf  
einer Pommery – Senfsauce mit Risotto  
Lachsklößchen auf Krevettenrahmsauce  
mit Wildreis*

*kleiner Bergischer Pillekuchen mit  
hausgebeiztem Norwegerlachs  
Seezungenstreifen "Florentiner Art " auf  
Blattspinat überbacken*

*Seeteufelroulade auf Zucchini Gemüse  
und Nuskartoffeln*

*Medallions von frischen Jakobsmuscheln auf  
Kresseschaum an Salat von Kaiserschoten*

*Die Vorspeisen variieren zwischen 9,50 € und 14,50 €*

## verschiedene Sorbets

*Champagnersorbet, Mango Sorbet  
Calvados Sorbet, Wodka-Lemon Sorbet  
Zitronensorbet, Cassis Sorbet*

*Die Sorbets variieren zwischen 5,80 € und 6,50 €*



## Hauptgänge

*zarter Rinder- und Schweinebraten*

*gefüllte Poularden Brust auf Zucchini-Tomatenragout*

*Rheinischer Sauerbraten mit Mandel- Rosinensauce*

*Lammkeulenbraten "Schäferin Art "*

*Kalbsrollbraten mit Pfifferligrahmsauce*

*Schweinefiletmedaillons mit  
rosa Pfefferrahmsauce und Calvadosrahmsauce*

*verschiedene Filetmedaillons*

*Rinderfiletbraten "Wellington "*

*rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Bernaise*

*Kalbsfilet im Kräutermantel*

*Kalbsfiletmedaillons in Steinpilzrahmsauce*

*Kalbsrückenscheiben auf Rahmsauce*

*Scheiben von der Barbarieenten Brust  
auf Orangensauce*

*Wild- und Fischgerichte je nach Saison.*

*Die Hauptgänge variieren zwischen 18,50 € und 31,50 €*

## Dessert

*Vanilleeis mit verschiedenen Saucen  
( heiÙe Kirschen, Schokolade und Himbeeren )*

*Crème Brûlée*

*hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis*

*Grütze von Waldbeeren mit Vanilleeis*

*frischer Obstsalat mit Eis und Sahne*

*Mocca-Krokant-Parfait auf Vanilleschaum  
mit frischen Früchten*

*Walnuss-Honig-Parfait auf Pflaumenconfit*

*Mandelpalatschinken  
mit Vanilleeis und Schokoladensauce*

*Mousse von brauner und weißer Schokolade  
an feinem Fruchtspiegel*

*Gronauer Dessertvariation*

*Käseauswahl vom Brett  
mit Trauben und Oliven*

*Die Desserts variieren zwischen 5,60 € und 7,40*