

Herzlich willkommen in Fulda!

Wir freuen uns, dass Sie Fulda als Reiseziel gewählt haben.

Damit Sie Ihren Aufenthalt auch kulinarisch gestalten können, haben wir in dieser Broschüre Menüvorschläge für Reisegruppen zusammengestellt. Die hier aufgeführten Restaurants bieten spezielle Menüs für Sie und Ihre Gäste an. Selbstverständlich können Sie mit den einzelnen Restaurants auch Menüwünsche besprechen.

Unsere Gastronomen freuen sich auf Ihren Besuch.

Wenn Sie zur Abrundung Ihres Aufenthaltes eine Stadtführung oder Broschüren und Stadtpläne benötigen, können Sie dies gerne bei uns bestellen.

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag:	8.30 bis 18.00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertag:	9.30 bis 16.00 Uhr

An folgenden Tagen bleibt unser Büro geschlossen:
24., 25. und 26. Dezember; 1. Januar und Rosenmontag

Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise nach Fulda und einen erlebnisreichen Aufenthalt in der Barockstadt.

Tourismus und Kongressmanagement Fulda

Bonifatiusplatz 1

36037 Fulda

Telefon: 06 61 / 1 02 18 14

oder 06 61 / 1 02 18 13

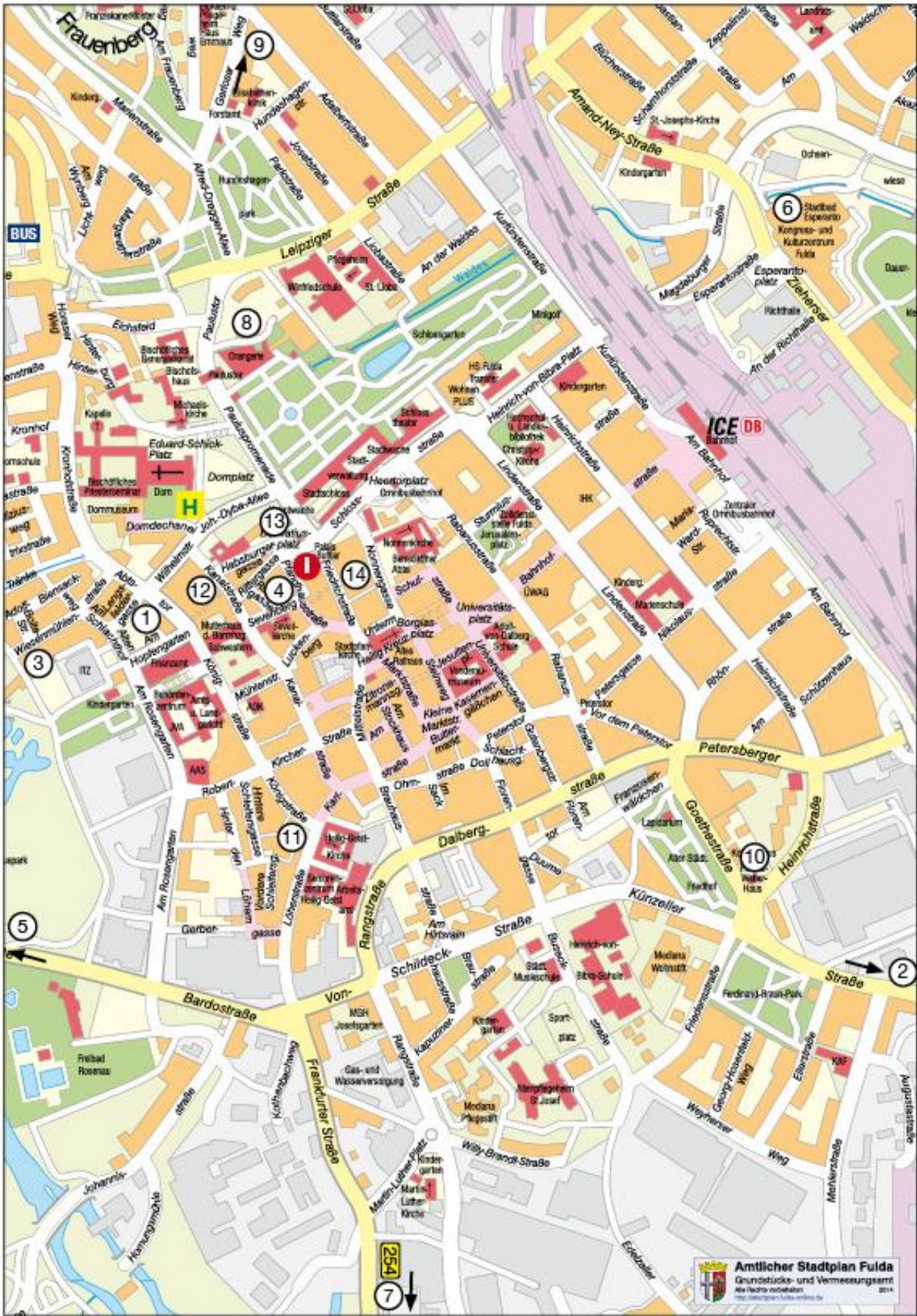
Telefax: 06 61 / 1 02 28 11

E-Mail: tourismus@fulda.de

www.tourismus-fulda.de

Menüvorschläge für Reisegruppen 2019

Inhalt	Seite
1. Alt Elsass	4
2. Bäder Park Hotel.....	5
3. Brauhaus Wiesenmühle	7
4. Breuers Restaurant & Weinstube.....	8
5. Gasthof Drei Linden	9
6. Hotel Esperanto	12
7. Hotel-Gasthof Harth.....	13
8. Hotel Maritim „Dianakeller“.....	14
9. Morgensternhaus.....	16
10. Parkhotel-Kolpinghaus.....	18
11. Restaurant Goldener Karpfen	20
12. Restaurant Ritter	21
13. Viva Havanna.....	23
14. Wirtshaus Schwarzer Hahn	25



Alt Elsass

Am Abtstor 5

36037 Fulda

Telefon: 0661/2504035

Fax: 0661/2509025

E-Mail: info@alt-elsass.de

Internet: www.alt-elsass.de

Nummer (1) im Lageplan

Vorspeise

Cremesuppe von Waldpilzen 4,50 €

Hauptgang

Kartoffelrösti
mit Tomaten-Mozzarella überbacken 11,50 €

Gemischte Blattsalate mit Räucherlachs 10,50 €

Elsässer Schnitzel mit Ragout Fin und Hollandaise überbacken
dazu hausgemachte Spätzle 13,90 €

Schnitzel mit Pommes Frites und Salat 10,50 €

Geschmorter Tafelspitz vom Kalb, Portweinsauce
mit Rosmarinkartoffeln 14,50 €

Maispouardenbrust
mit Champignonrahmsauce und Kroketten 12,80 €

Filet vom Rotbarsch
an Limonensauce und Gemüserisotto 13,50 €

Beilagensalat 4,50 €

Dessert

Eisbecher 3,50 €

Creme Brulee 4,50 €

Bäder Park Hotel
Harbacher Weg 66
36093 Künzell

Telefon: 0661/397-177

Mobil: 0151/18134831

Fax: 0661/397-850

E-Mail: katharina.heun@baeder-park-hotel.de

Nummer (2) im Lageplan

Stellen Sie ihr Wunschmenü ganz einfach selbst zusammen.

Wählen Sie dazu aus den folgenden 4 Kategorien Ihre Favoriten. Wählen Sie Ihr individuelles Menü (2,3 oder 4 Gänge) mit folgender Menüfolge: 1 Vorspeise und / oder 1 Suppe, 1 Hauptgericht, 1 Dessert.

Die Speisenauswahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen.

Vorspeisen:

Rose vom Coppa-Schinken mit einer Barolo-Birne,
gefüllt mit Gorgonzolacrème und Rucolasalat 13,00 €

Indianer-Lachs in Walnussholz geräuchert auf einem
blauen Kartoffelsalat und Erbsen 13,50 €

Crémige Büffel-Mozzarella-Kugel auf einem Cocktail von
Honigtomaten und Basilikum, dazu Toscana- und Olivenbrot 14,00 €

Suppen:

Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Mangowürfel und
Basilikum-Crème-fraîche 6,00 €

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen 6,00 €

Geflügelbrühe mit Pistazienklößchen und Gemüsestreifen 7,00 €

Crèmesuppe von Spitzmorcheln mit Blätterteiggebäck
und Schnittlauchsahne 7,50 €

Hauptgerichte:

Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten
auf einem Kartoffel-Morchel-Kompott und Feigensoße,
garniert mit Twister-Bete-Kugel 21,00 €

Schweinefilet im Paprika-Olivenkleid
mit Serrano-Schinken, mediterranem Gemüsebett
und blauen Gnocchi 22,00 €

Kalbsrückensteak unter der Steinpilzhaube
Zuckerschotengemüse mit Kirschtomaten und getrüffeltem
Kartoffelstampf 26,00 €

Filetstück vom argentinischen Rodeo-Rind
auf einem grünen Erbsenpüree und Möhrengemüse 28,00 €

Hauptgerichte (-vegetarisch):

Kartoffel-Pilzstrudel auf warmen Spinatsalat,
Granatapfelkernen und Raclette-Käse-Soße 16,50 €

Warmer Ziegenkäse auf einem Rübengemüse mit
Walnüssen und Traubenkompott mit Balsamico-
Glace überzogen 18,50 €

Desserts:

Cassis-Törtchen mit schwarzer Johannisbeere
und Mascarpone 9,50 €

Himbeer-Flower-Törtchen mit weißem Schokoladeneis
und dunklem Brownie-Crunch 11,00 €

Gebrannte Spanische Crème im Teller serviert mit
Beerenkörbchen und schwarzem Schokoladeneis 11,00 €

Zweierlei Schokoladen-Cannelloni mit frischen
Beeren und Pistazieneis 12,50 €

Kaffeebohne an der Wäscheleine mit Nougat-Krokant-
Eis und Mango-Kokosmousse im Glas 13,50 €

Brauhaus Wiesenmühle
Wiesenmühlenstraße 13
36037 Fulda

Telefon: 0661/928680
Fax: 0661/9286839
E-Mail: info@wiesenmuehle.de
Internet: www.wiesenmuehle.de

Nummer (3) im Lageplan

Gegrillte Schweinshaxe mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	15,00 €
Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Salat	9,40 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	8,40 €
Schweinelende „Madagaskar“ mit Spätzle und Salat	13,10 €
Schweinebraten mit Klößen und Rotkohl	9,90 €
Wiesenmühlensalat mit Ei, Thunfisch, Käse, Vorderschinken	9,50 €
Penne mit grünem Pesto und Gemüse (vegetarisch)	8,10 €
Hähnchengeschnetzeltes „Indisch“ mit Reis und Salat	9,10 €
Schollenfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	13,10 €

Breuers Restaurant & Weinstube
Pfandhausstraße 7-9
36037 Fulda

Telefon: 0661/90199233

Fax: 0661/90199234

E-Mail: info@breuers-restaurant-fulda.de

Internet: www.breuers-restaurant-fulda.de

Nummer (4) im Lageplan

Vorspeise

Fuldaer Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit bunten Gemüsegewürfen,
Eierstich, Rindfleischwürfel und Grießklößchen 4,20 €

„mediterraner Aufstrich“
Cremiger Frischkäse, frischer Basilikum, fein gehackter Knoblauch,
und getrockneten Tomaten, serviert mit Steinofenbaguette 4,00 €

Hauptspeisen Fisch

Unsere Forellen und geräucherten Fische beziehen wir aus der Rhön
von der Fischzucht Groß in Gersfeld.

Rhön Forelle
Im Ganzen gebraten, gerösteten Fenchelsamen, Kräutersud,
Karamellzitronen, Schmortomaten, Frühjahrskartoffeln und Salat 17,50 €

Vegetarisch

Ziegenkäse & Granatapfel
Blattsalate mit Granatapfelvinaigrette, und mediterraner
Granatapfelcouscous mit frischer Minze, Tomate und Basilikum,
dazu karamellierter Ziegenkäse 11,90 €

Hauptspeisen Fleisch

In die Hessische Grüne Soße gehören traditionell sieben Kräuter:
Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch

Hessische Spezialität
Gekochtes Tafelspitz vom Weiderind, mit frischem Marktgemüse
und Frühjahrskartoffeln, dazu Meerrettichsoße oder
Hessische Grüne Soße 14,50 €

Winzersteak
Saftiges Steak aus der Schweineschulter geschnitten (durchwachsen)
Mit Kräuterbutter, dazu Steakhouse Pommes, Knoblauchaioli
und Beilagensalat 14,00 €

Kräuterpoularde
Maispoulardenbrust „Supreme“ unter der Kräuterhaube gebraten, an
Tomatensoße, mit in Basilikumpesto geschwenkten Nudeln,
dazu Salat 15,90 €

Calvados Lende
Medaillons vom Schwein an flambierter Calvadossoße mit karamellisierten
Äpfeln und selbstgemachten Kräuterspätzle, dazu gemischte Blattsalate 15,50 €

Gasthof Drei Linden
Neuenberger Straße 37
36041 Fulda

Telefon: 0661/73131

Fax: 0661/241366

E-Mail: info@dreilinden-fulda.de

Internet: www.dreilinden-fulda.de

Nummer (5) im Lageplan

Hausgemachte Suppe

Feine Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse 3,50 €

Feine Rinderbouillon mit hausgemachten Leberknödel¹² 4,80 €

Kokos – Zitronengrassuppe (Tom Ka Gai) mit Hähnchenbruststreifen,
hausgemachten Frühlingsrolle und Chili-Dip 5,30 €

Salate

Bunter Salatteller „ Drei Linden Style“
mit hausgemachtem Parmesandressing und Croûtons 9,80 €

Bunter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte
mit Balsamico Dressing und Parmesan,
dazu servieren wir:

Zarte Hähnchenbrustfilets / Ratatouille 10,80 €

Rhöner Bachforellenfilet
aus Lothar Keidels Forellenzucht
in Wüstensachsen mit Zitronenmandelbutter 15,80 €

Geflügel

Zarte Hähnchenbrustfilets mit frischen Kräuterchampignons,
Rösti und Salat der Saison 12,80 €

Fleisch

Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gewürzgurke 9,80 €

Hausgemachte Sülze^{1,3} vom Rhöner Landschwein
mit Essig – Ölvinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln 9,80 €

„Hennings Böffstök“ mit Zwiebeln und Kartoffelsalat 9,80 €

„Hennings Böffstök“ mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 10,80 €

„Hennings Böffstök“ mit Zwiebeln, Pommes und Salat 10,80 €

Zartes Schweineschnitzel mit Bratensauce,
Kartoffelstäbchen und Salatteller der Saison 11,80 €

Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat der Saison 12,80 €

Zartes Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons dazu Pommes und Salatteller der Saison	13,80 €
Zartes Schweineschnitzel mit hausgemachten Kochschinken ^{1,3,8} , und Käse überbacken, Pommes und Salatteller der Saison	13,80 €
Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein Feine Schinkenwürfel ^{1,2,3} von unserem hausgemachten Schinkenspeck mit Lauchstreifen und Creme fraiche verfeinert, Mandelbällchen und einen Salatteller der Saison	13,80 €
Schweinelendchen unter der Bärlauchkruste mit frischen Waldpilzen dazu servieren wir Kartoffelkrapfen und Salatteller der Saison	16,80 €
Rhöner Weiderind	
Portion Tatar vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Kolb dazu servieren wir verschiedene Salze auf Wunsch mit Asbach Uralt verfeinert	10,80 € 12,80 €
Rinderroulade in Burgunder geschmort mit Gemüse und Klöße	15,80 €
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	18,80 €
Fisch	
Filet von der Rhöner Bachforelle aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Zitronen – Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller der Saison	15,80 €
Vegetarische Gerichte	
Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln und knusprige handgerollte Frühlingsrolle	9,80 €
Gnocchi mit Tomatensauce, Ratatouille und Parmesan	9,80 €
(Vegan) Mediterraner Tofuriegel im Auberginenmantel mit mediterranem Gemüse	9,80 €
Kleine Gerichte	
Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Pommes oder Kartoffelsalat	5,00 €
Currywurst „Drei Linden“ Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei in einer Currysauce mit Purple Curry verfeinert und goldbraunen Kartoffelstäbchen	6,80 €
Flammkuchen „Drei Linden“ ^{1,2,3} mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfel und Creme fraiche	7,80 €
Strammer Max ^{1,2,3,8} mit hausgemachtem rohen und gekochtem Schinken , 2 Spiegeleier in Butter gebraten	7,80 €

Fuldaer Vesperteller ¹ mit hausgemachten Wurstspezialitäten und Brot	7,80 €
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3,8,12} mit Toastbrot und Butter	5,80 €
Schwarzemagenbrot ^{1,12}	5,80 €
Bunter Blattsalat mit goldbraun gebackenen Camemberts und Preiselbeeren	8,80 €

Bitte geben sie Ihre Bestellung bis 10. 00 Uhr des Anreisetages auf!!!

Hotel Esperanto
Esperantoplatz
36037 Fulda

Telefon: 0661/242910

Fax: 0661/24291154

E-Mail: info@hotel-esperanto.de

Internet: www.hotel-esperanto.de

Nummer (6) im Lageplan

Menü 1

Kräftige Rindfleischsuppe mit Grießklößchen,
Schweinerückensteak
mit Champignons in Rahmsoße, Broccoli und Spätzle,
Vanillecreme mit Kirschen 21,00 €

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Milchschaumhaube und Basilikum,
Steak von der Putenbrust
in Pfefferrahmsoße, Karottengemüse und Kartoffelstampf,
Schokoladencreme mit Eierlikör 22,00 €

Menü 3

Geflügelcremesuppe mit Mandelsplitter und Sahnehäubchen,
Cordon bleu Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
Marktgemüse und Bratkartoffeln,
Panna Cotta mit Fruchtmark 23,00 €

Menü 4

Kartoffelcremesuppe mit Speck,
Rinderroulade nach Hausfrauen Art
Rotweinsoße, Marktgemüse und Kartoffelklöße
Tartuffo Eis 23,00 €

Menü 5

Champignoncremesuppe mit Schnittlauchsahne,
gefüllte Maishühnchenbrust auf Karottengemüse, Butterspätzle
Italienisches Tiramisu 24,00 €

Menü 6

Lauchcremesuppe mit Specksahne,
Geflügelrollbraten nach italienischer Art
Tomaten-Zucchini-gemüse, Gnocchi,
Panna Cotta mit Fruchtmark 25,00 €

Hotel-Gasthof Harth
Frankfurter Str. 137
36043 Fulda

Telefon: 0661/42794

Fax: 0661/402034

Internet: www.hotel-harth.de

Nummer (7) im Lageplan

Suppe

Tagessuppe 3,30 €

Kalte Gerichte

Vesperplatte mit Wurst und Käse reich garniert,
Brot und Butter 8,90 €

Herzhafter Käsesalat „Amsterdam“ mit Brot und Butter 8,80 €

Warme Gerichte

Hausgemachter Klops in Zwiebelsauce
Pommes frites und gemischter Salat 8,90 €

Schnitzel Wien mit Zitronenspalten
Pommes frites und gemischter Salat 12,30 €

Toast Hawaii mit gekochtem Schinken, Ananas
Und Käse überbacken dazu gemischter Salat 7,90 €

Schnitzel auf Waldpilzrahm dazu
Pommes frites und gemischter Salat 13,90 €

Bauernschnitzel mit Speck & Zwiebeln
Pommes frites und gemischter Salat 13,30 €

Cordon bleu mit Zitronenspalte
Pommes frites und gemischter Salat 14,40 €

Zartes Hähnchenfilet auf heller Zwiebelsauce
mit Rösti und gemischter Salat 12,90 €

Zanderfilet mit gebräunten Kartoffeln dazu
Hausgemachte Kräuterbutter und Salat 15,40 €

Ofenkartoffel an Salatbouquet dazu

Kräuterquark und Grilltomate 6,90 €

Wir bitten Sie, und Ihre Essenswünsche mind. 2 Stunden vor Ihrem Eintreffen mitzuteilen.

Dianakeller
Restaurant im Maritim-Hotel
Pauluspromenade 2
36037 Fulda

Telefon: 0661/282-0

Fax: 0661/282-499

E-Mail: info.ful@maritim.de

Internet: www.maritim.de

Nummer (8) im Lageplan

Tellergerichte

Maispouardenbrust auf Käsesauce. Broccoligemüse und Champignonrisotto	10,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art garniert mit Zitrone, Kapern und Sardelle buntes Rahmgemüse und Salzkartoffeln	10,00 €
Geschnetzelte Putenbrust in Champignonrahmsauce mit glacierten Karottenscheiben und hausgemachten Spätzle	10,50 €
Geschmorte Rinderhüfte mit Speck und Zwiebelstreifen Kartoffelkroketten und zweierlei Blumenkohl	14,00 €
Tortellinis vegetarisch mit Kräuterpesto, Tomaten Basilikumsauce und kleinem Salatbukett	7,80 €

Menüs

Weißer Kartoffelsuppe mit Lauch und Majoran Rhöner Krustenbraten auf feinem Wirsinggemüse Malzbiersauce, hausgemachte Serviettenknödel Bayrische Vanillecreme	20,50 €
Fuldaer Hochzeitssuppe mit Markklößchen und Eierstich Gerollte Putenbrust mit feine Kräutern Renettensauce, Tagliatelle und Brokkoliröschen Sauerkirschparfait	22,00 €
Kalbsrahmsuppe mit Tafelspitzstreifen Maispouardenbrust mit Parmaschinken und Salbei gegrillte Zucchini-scheiben und Kartoffelgnocchis mit Tomatenpesto Speierlingschaum	20,00 €
Blumenkohlrahmsuppe mit Croutons Glacierter Schweinerücken gefüllt mit Lauchstreifen und Speck karamelierte Karotten und gebratene Saatkartoffeln Joghurtterrine mit Fruchtmark und Hippengebäck	22,00 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen Gegrillte Putenbrust mit Renettensauce feine Erbsen und Butterspätzle Joghurtterrine mit Eierlikörschaum	23,00 €

Weisse Zwiebelsuppe mit Speckstreifen
Viktoriabarschfilet gebacken mit Sauce Tatar
Blattspinat und Dillkartoffeln
Mandarinenmousse

22,00 €

Morgensternhaus
Tagen und Feiern in Fulda
Gerloser Weg 70
36039 Fulda

Telefon: 0661/25181070
Fax: 0661-25181-100
E-Mail: info@morgensternhaus.eu
Internet: www.morgensternhaus.eu

Nummer (9) im Lageplan

Vorspeisen:

Kartoffelsuppe, frische Kräuter, Croutons	4,00 €
Rinderkraftbrühe, hausgemachte Markklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen	4,20 €
Kleiner Salatteller vorne weg oder als Beilage	4,00 €

Hauptgerichte Vegetarisch:

Salatplatte „Morgenstern“ Rohkost & Blattsalate, Balsamicodressing, Kerne & Keimlingen	8,50 €
Riesenteigtaschen mit Ricotta und Basilikumfüllung, geschwenkt In Gartenkräuterpesto, garniert mit Cocktailtomaten, Rucola & Parmesan	12,90 €
Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Duftreis & gerösteten Nüssen	9,90 €

Hauptgerichte Klassisch:

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“, Pommes frites, Beilagen Salat	14,50 €
Gesottene Ochsenbrust, Wurzelgemüse, Meerrettich, Salzkartoffeln, Wildpreiselbeeren	16,50 €
Schweinelendchen auf Champignonrahmsauce, Pommes frites und Beilagen Salat	16,50 €
Gebratene Hähnchenbrust auf Zucchini-Tomatengemüse, Kartoffelrösti, frittierter Rucola	16,50 €
Geschmorrtter Rinderbraten, Rotweinjus, Semmelknödel Apfel-Rotkohl	17,50 €
Geschmorrtte Ochsenbäckchen, Rotweinjus, Selleriepüree, Ratatouille, Kartoffelstroh	20,50 €

Hauptgerichte Leicht:

Salatplatte „Morgenstern“ & gebratene Hähnchenbruststreifen Rohkost & Blattsalate, Balsamicodressing, Kerne & Keimlingen	12,50 €
Süßkartoffel-Gemüsecurry Geröstete Nüsse & Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust, Duftreis	14,90 €
Erfrischende Joghurtmousse mit frischen Früchten der Saison	4,00 €
Vanilleeis mit Waldbeerengrütze & Schlagrahm	4,50 €

Buffet-Vorschlag: ab 30 Personen: (28,00€ pro Person)

Kartoffelsuppe mit ofenfrischem Baguette

Saisonale Blattsalate mit Kernen & Keimlingen dazu Schmanddressing & Kräutervinaigrette

Rinderbraten in einer kräftigen Rotweinsauce dazu Kartoffel-Thymian-Auflauf & Rahm-Wirsing

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce dazu Butterspätzle & Mandel-Broccoli

Spinat-Lasagne mit geschmolzenen Tomaten

Frisch gebraten & vor den Augen der Gästen flambiert:
Kaiserschmarren mit Vanilleeis & Apfelgrütze

Reisegruppen:

- 100% Bio Qualität
- Buchbar ab 30 Personen / 1 Freiplatz mit Getränk
- Rechnung wird Vorort beglichen
- Speisenangebot ganztägig möglich
- Die finale Speisenauswahl benötigen wir bis 3 Stunden vor Ankunft
- Ankunft und Aufenthaltszeit ist individuell mit und ab zu stimmen
- Sonn und Feiertage nach Absprache
- Verbindliche Reservierung erforderlich
- Kostenfreier Busparkplatz direkt am Haus

Kolpings Restaurant

Goethestr. 13

36043 Fulda

Telefon: 0661/8650-0

Telefax: 0661/8650-111

E-Mail: info@parkhotel-Fulda.de

Internet: www.parkhotel-fulda.de

Nummer (10) im Lageplan

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,50 €
Kartoffellauchsuppe mit Croutons	4,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Kartoffelstroh	4,50 €

Menü 1

Rhöner Hirtenschnitzel mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Schafkäse gefüllt serviert mit Schwenkkartoffeln und glacierten Karotten	12,90 €
--	---------

Menü 2

Streifen von der Putenbrust in fruchtiger Currysauce serviert mit Butterreis und einem gemischten Salatteller	12,50 €
---	---------

Menü 3

Medaillons vom Schweinefilet unter der Senf-Zwiebelkruste serviert mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Butterspätzle	14,90 €
---	---------

Menü 4

Gebratenes Seehechtfilet auf geschmortem Tomatengemüse dazu Butternudeln	14,50 €
--	---------

Menü 5

Vegetarische Tortellini mit Gemüsestreifen in Käsesahnesauce serviert mit einem gemischten Salatteller	9,50 €
--	--------

Menü 6

Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" serviert mit Pommes frites und einem gemischten Salatteller	10,90 €
--	---------

Menü 7

Hähnchenbrust Caprese mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Basilikumsauce und Bandnudeln	11,90 €
--	---------

Menü 8

Hackfleisch Frischkäserolle auf Champignonrahmsauce dazu Butterbohnen und Bratkartoffeln	11,90 €
--	---------

Menü 9

Salatteller „Boston“ gebratene Hähnchenbrust und Grillspeckscheiben auf Eisbergsalat mit Thousand-Island Dressing, dazu Steinofenbaguette	10,80 €
---	---------

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	4,90 €
Hausgemachte Zitronencreme mit Sahne	4,90 €
Rahmquark mit Früchten	3,80 €
Apfelküchle mit Vanillesauce	4,90 €

Büffetauswahl für Reisegruppen

Suppen

Rinderkraftbrühe
Tomatencremesuppe
Kartoffellauchsuppe
Karotten-Ingwersuppe
Spargelcremesuppe (nach Saison)
Kürbiscremesuppe (nach Saison)
Geflügelcremesuppe

Hauptgerichte

Menü 1 Rhöner Hirtenschnitzel mit Schafskäse und Speck gefüllt

Menü 2 Streifen von der Putenbrust in fruchtiger Currysauce

Menü 3 Piccata von der Putenbrust in der Käse-Eihülle gebraten

Menü 4 Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter

Menü 5 gebratenes Seehechtfilet auf Rucola-Tomatengemüse

Menü 6 gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce

Menü 7 Paniertes Schweineschnitzel " Wiener Art "

Menü 8 Hähnchenbrust Caprese mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Menü 9 Hackfleisch Frischkäserolle mit Champignonrahmsauce

Menü 10 Hähnchen aus dem Wok – mit Paprika und Pfirsich in pikanter Cocos-Chilisauce

Wir empfehlen ein vegetarisches Gericht

zu allen Hauptgerichten die passende Beilage und eine bunte Gemüseauswahl
5 Rohkostsalate und 2 verschiedene Dressings

Dessert

hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
Orangen-Joghurtflan
Erdbeer Tiramisu
Rahmquark mit Früchten
Schokopudding mit Kirschen
Schmand-Limettenmousse
Apfelkrömpel mit Vanillesauce

bitte wählen Sie aus: (alle Preise ab 30 Personen)

1 Suppe –	2 Hauptgerichte –	14,00 € p.P.
2 Suppen –	3 Hauptgerichte - 1 Dessert	18,00 € p.P.
2 Suppen –	3 Hauptgerichte - 2 Dessert	20,00 € p.P.

Restaurant Goldener Karpfen
Romantik-Hotel
Simpliziusbrunnen 1
36037 Fulda

Telefon: 0661/86800

E-Mail: info@hotel-goldener-karpfen.de

Internet: www.hotel-goldener-karpfen.de

Nummer (11) im Lageplan

Salatvariation „Querbeet“

mit gebratenem Stubenkükenbrüstchen, reifem Balsamico 14,00 €

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan,
Shii-Take-Pilzen 15,00 €

Vegekatesse: CANAPÉ vom Ziegenkäse mit Honig gratiniert
und zweierlei von der Birne – Chutney/Senf 18,00 €

Suppen:

OXTAIL – Klare Ochenschwanzsuppe mit Käsegebäck 8,00 €

Vegetarisch/Vegan:

UDON-GEMÜSENUDELN aus dem WOK mit Tofu-Tempura, Curryschaum 18,00 €

Hauptgerichte - Fisch

WEISSER HEILBUTT auf Kirschtomatenrisotto, grüner Spargel und
Rieslingsauce 32,00 €

OSTSEEDORSCH auf Kartoffel-Spinatstampf, Chasselasvelouté 24,00 €

Hauptgerichte - Fleisch

BRAINFOOD-STEAK -Minutensteak vom Rind
mit Salaten in Parmesandressing 26,00 €

BARBARIE - ENTENBRUST auf geWOKtem Gemüse, Ingwersauce,
zweierlei Reis 19,00 €

SCHNITZEL "PANKO" -vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln und Salat -Bio- 19,00 €

TAFELSPITZ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat 18,00 €

KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben,
Zwiebelringen und reifem Balsamico 22,00 €

Kalt serviert

BEEFSTEAK „TATAR“ ...wie es unser Küchenchef liebt... 180gr.-Bio- 29,00 €

Dessert:

ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis und Vanillesauce 8,00 €

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten 8,00 €

Edelkäse vom Chariot

Von Maître fromager affineur 15,00 €

Degustations-Portion 12,00 €

Restaurant Ritter

Kanalstr. 18 - 20

36037 Fulda

Telefon: 0661/25080113

Fax: 0661/25080174

E-Mail: info@restaurant-ritter.com

Internet: www.restaurant-ritter.com

Nummer (12) im Lageplan

Vorspeisen

Kleiner Salat | Frischer Blattsalat 4,50 €

Fuldaer Hochzeitssuppe | Kräftige Kalbstafelspitzbrühe | Markklößchen |
Lauch | Sellerie 5,90 €

Hauptspeisen

Grobe Fuldaer Bratwurst | Vom Metzger Schneider | Rahm Kohlrabi |
Kartoffelpüree | Bratensoß 8,50 €

Erwins Erbe | Kalbstafelspitzsülze nach E. Veldung | Bratkartoffel |
Remouladentunke | Salat 11,50 €

Rittersalat „R³“ | Rucola | Radicchio | Romana | Walnuss |
Orangen Senf Dressing 9,50 €

- dazu gratinierter Gemüsestrudel | Ziegenkäse +5,00 €
- dazu Ehrenberger Forellenfilet +6,00 €
- dazu kleines Dry Aged Steak | vom Metzger Ludwig +12,00 €

Semmeltries | Knödeltrio: Spinat, Pilz, Tomate | Parmesan |
Rucolafritt | Salat 13,50 €

Ritterplatte Vegetarisch | Gemüsestrudel | Süßkartoffel | Ziegenkäse |
Schmorgemüse 15,50 €

Ehrenberger Rhönforellenfilet | Blattspinat | Kartoffelgratin | Rote Bete |
Meerrettichsoße 15,50 €

Ritter Schnitzel | Bratkartoffeln | Salat 14,00 €

Wiener Schnitzel | Kalbsrücken vom Metzger „Ludwig“ | Erdäpfelsalat |
Preiselbeere | Kren 24,50 €

Dry Aged Steak | 200gr. | Bratkartoffel | Rosmarinjus | Kräuterbutter 28,50 €

Nachspeise

Triple Choc | Schokoladenmousse | Soufflee | Weißes Schokoladeneis
Mit Tonkabohne

8,50

Viva Havanna
Bonifatiusplatz 2
36037 Fulda

Telefon: 0661/22711

Fax: 0661/77703

E-Mail: info@viva-havanna.com

Internet: www.viva-havanna.com

Nummer (13) im Lageplan

Suppen:

Maisrahmsuppe mit Maischips 5,00 €

Tomatensuppe mit Buttercroutons 5,00 €

Salate:

Salat Havanna
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Schinken, Peperoni, Oliven
Schafskäse, French Dressing 7,50 €

Salat Pollo
Hähnchenfiletspieße in Sweet Chili Soße, mit Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Paprika, Kräuterrahmdressing, dazu Baguette 10,50 €

Hauptgerichte:

Flammkuchen Classic
mit Speck und Zwiebeln 5,90 €

Tortadillo Exotica (Weizenbrotrolle gefüllt)
Hühnerbrustfilet, Ananas, Banane, Apfel, Curry, Mangosoße 7,90 €

Tortadillo Carne (Weizenbrotrolle gefüllt)
Schweinefleisch, Zwiebeln, Aubergine, Knoblauch, Peperoni,
Salsasoße, Fleischsoße 7,90 €

Auflauf Havanna Especial
mariniertes Schweinefleisch mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln
Auberginen, Chilisoße, rote Bohnen-scharf,
dazu Weizenfladenbrot 10,90 €

Wokgemüse – á la Cubana (vegetarisch)
mit einer süß-sauren Soße dazu Basmatireis 8,90 €

Lasagne Bolognese
mit Hackfleischsoße 8,20 €

Gnocchi (vegetarisch)
mit Rucola-Füllung auf Sahne-Pestosoße 10,90 €

Pizza Magherita (vegetarisch)
mit Tomaten und Käse 5,00 €

Pizza Prosciutto
mit Schinken, Champignons, Salami und Käse 6,60 €

Zanderfilet in Butter gebraten auf Bärlauch-Sahnesoße, dazu Nudeln	12,90 €
Black Angus – Rumpsteak (200gr.) rosa gebraten mit Champignons, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	18,90 €

Wirtshaus „Schwarzer Hahn“

Friedrichstraße 18

36037 Fulda

Telefon: 0661/240312

Fax: 0661/240312

E-Mail: info@schwarzerhahn-fulda.de

Internet: www.schwarzerhahn-fulda.de

Nummer (14) im Lageplan

Creemesuppe von feiner Gartenkresse	4,80 €
Salatteller „Schwarzer Hahn“ Blattsalate, Tomate, Gurke, Ei, Zwiebeln, gekochter Schinken, mariniertes Thunfisch, Käse und Baguette	10,50 €
Gebackene Blumenkohlkäsemedaillons mit Kräutersauce und Bandnudeln	9,50 €
Seelachs in Weißweinsauce und Duftreis	12,80 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	10,50 €
Schnitzel „Schwabenglück“ mit Pilzrahmsauce und hausgemachte Spätzle	12,50 €
Zarter Tafelspitz mit Frankfurter „Grie Soß“, gebutterte Kartoffeln und Rote Beete Salat	14,50 €
Münchner Kümmelbraten Reiberknödel und warmer Speckkrautsalat	10,80 €
Putensteak mit exotischen Früchten in Currysauce und Wildreis	12,80 €
Beilagensalat	4,50 €
Dessert	
Gemischtes Eis mit Sahne	3,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,90 €