



DIE GESCHICHTE DER SPEISEKARTE

Die erste Niederschrift der Gangfolge als Information für die speisenden Gäste soll folgende sein:

Anlässlich eines Banketts bei den Fuggern während eines Reichstages von Augsburg im Jahre 1555 lag dem Braunschweiger Herzog Heinrich ein „langer Zeddel“ vor, den man als erste Speisekarte bezeichnen kann.

Der beträchtliche Körperumfang des Herzogs war Folge seiner Vorliebe für reichhaltige Speisen. Da zu Banketten eine Vielzahl von Gängen serviert wurde, sah Heinrich die Notwendigkeit, diese im Voraus zu kennen, um sich entsprechend einstellen zu können. Der fuggersche Küchenchef stellte auf seine Bitte eine Liste der Hochgenüsse auf. Es ist wohl die erste Speisekarte, die in Deutschland erwähnt wird.

Überliefert wurde diese Begebenheit von Graf Haug von Zimmern auf Hohenzimmern bei Rottweil in Württemberg. Er war Herzog Heinrichs Tischgenosse und bemerkte den langen Zettel. Beeindruckt von dieser Erfindung, vermerkte er sie in den Aufzeichnungen seines Hauses der „Zimmerschen Chronik“.

Leider ist nicht überliefert, welche Gerichte auf dieser ersten Speisekarte standen. Lassen Sie sich von uns mit der Speisekarte des „Café im Herrenhaus“ verwöhnen.

SUPPEN

Kartoffelschaumsuppe mit Mettenden

6,00



Tomatenconsommé
 mit Grießklößchen und Basilikum

5,50

SALATE

Blattsalate Herrenhaus
 mit Sprossen, Croûtons und Pinienkerne

6,50



Salatvariation mit gebratenen Streifen
 von der Hähnchenbrust

9,00



Marktfrische Salatvariation mit Räucherlachs,
 Mini-Rösti und Senf-Dill-Sauce

9,50

PASTA

Spaghettini in Pesto,
 mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und
 gehobeltem Parmesan

10,50



Schwarze Bandnudeln
 mit gebratenen Knoblauch-Scampi
 und frischem Gemüse

12,50

HAUPTGERICHTE

Herrenhaus-Variation
 zarte Rinder- und Schweinemedallions
 mit Gemüseauswahl und Rosmarinkartoffeln

17,50



Rinderfiletsteak 180g mit Pfeffersauce,
 Ofenkartoffel, Sour Cream
 und geschmortem Gemüse

18,50



Pannfisch in Dijon-Senf-Sauce,
 mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

15,50



Zanderfilet mit Aromaten gebraten,
 auf Karotten-Zuckerschoten-Gemüse
 und halbwildem Reis

17,50

*Kindern und Gästen mit kleinem Appetit bieten wir alle
 Hauptgerichte auch als halbe Portion zu einem
 Minderpreis von 5,00€ an.*

Warme Speisen servieren wir Ihnen ab 12:00 Uhr
 Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.