

So einfach geht's

Bons zu je € 3,00 für Speisen erhalten Sie an der Bonkasse und bei den Bonverkäufern, die zu Ihnen an den Tisch kommen.

Für die Vorspeisen und Hauptgerichte benötigen Sie je zwei Bons, für Suppen und Desserts je einen Bon.

Übrige Bons können Sie an der Kasse zurückgeben.

Getränke bezahlen Sie bitte direkt an den Getränkeständen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Am Nachmittag lassen wir das Fest ausklingen.

Zu Ihrer Unterhaltung spielt ab 11.00 Uhr (bei jeder Witterung) die Spitzenkapelle »Dixie's Treibhausventil«



Unsere Heimat – unser



Kreative Küche

tolle Stimmung



mit Musik vom Feinsten

und besonderem Flair



Das ganz andere Fest

Die Nonnenhorner Gastronomie, der Förderverein und der Narrenverein Nonnenhorn präsentieren Gastlichkeit in Nonnenhorn



Die Wirte aus Nonnenhorn verwöhnen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten

Samstag, 3.9.2011

ab 11.00 Uhr am romantischen Kapellenplatz

www.narrenverein-nonnenhorn.de

Die Nonnenhorner Gastronomie lädt Sie zum Probieren ein

Vorspeise

Hauptgericht

Dessert

Hotel Gasthof »Adler«

Schwäbische Käsesuppe mit Majoran und Röstbrotwürfel

Rosagebratenes Kotelette vom Allgäuer Hirschkalb mit feiner Pilzbutter, Schwarzwurzel - Bohnengemüse und Kartoffelpüree

Omas Zwetschgenknödel auf süßen Bröseln

Hotel Gasthof »Zur Kapelle«

Hausgemachte Maultaschen von Bodenseefischen an Basilikum-Riesling-Sauce

Coq au vin von der Wildentenkeule in Rotweinsauce mit Gemüse geschmort, bunte Farfalle

Holunderblüten-Topfen-Terrine an Kompott von Weinbergpfirsichen

Hotel Restaurant »Seewirt«

Schweinshaxerl Sülzle unter der Haube von Meerrettich-mousse mit Steirischem Kernöl und Baguette

Spieß vom Königs-Korallfisch und frischen Früchten an rotem Thai-Curry mit Jasminreis

Quark-Mousse mit frischen Himbeeren und Orangen-Hippe

Hotel Restaurant »Haus Am See«

»Schwarzer« Saibling auf Rettich-Salat

Backerl und Rücken vom Ländle-Kalb auf Wurzelgemüse und Polenta-Räskäs-Schnitte

Schokoladen-Nuss-Schnitte mit Vanilleeis und frischen Himbeeren

Hotel Restaurant »Torkel«

Salat vom Andelsbucher Hochlandrind auf Carpaccio von Bio-Pastinaken mit Parmesan-Chip

Gebeizte Rehschulter aus heimischer Jagd geschmort in Nonnenhorner Spätburgunder und Balsamico mit frischen Pfifferlingen auf handgeschabten Kürbisspätzle

Süßes von Orangen und Valrhona-Schokolade

Ristorante »La Gondola«

Gegrillte Austernpilze mariniert in Balsamico Zitronensoße

Grüne Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in einer feinen Ricottasoße

Feine Panna Cotta mit einer frischen Erdbeersoße

»Vietnam-House« in der Weinstube Fürst

Dim-Sum
Als Dim-Sum bezeichnet man kleine Häppchen, die das Herz berühren. Aus der chinesischen Kantonküche entlehnt, aber auch in Vietnam sehr gerne gegessen.

Felchen-Spießchen knuprig gebraten, eine Spezialität aus Hanoi (genannt: CHA-CA-LA-VONG) serviert mit aromatischen Reismudeln und frischen Kräutern. Einmal probiert und für immer verliebt.

Vietnamesische Babyananas mit Kokos-Zimt-Sauce und Kokosraspeln