

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXXI. Speisenzettel für Hochzeitsessen, Taufessen etc.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXXI. Speisenzettel

für Hochzeitsessen, Taufessen etc.

1. Für 15 Personen.

1. Schildkrötensuppe, oder Reissuppe mit Zus.
2. Kleine Ragoutpasteten mit Kalbsmilchle und Trüffeln.
3. Soles roliert, Kartoffeln.
4. Ochsenfilet mit Croquette.
5. Hahnenfricassé im Ring, mit Trüffeln und Hahnenkamm garniert.
6. Hummer mit Mayonnaise.
7. Gemüse, Artischocken und Spargel mit Sauce.
8. Rehrücken mit Salat und 2 Kompotts.
9. Gänseleberpastete mit Gelee.
10. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
11. Gefrorenes, Dessert, Kaffee.

2. Für 20 Personen.

1. Grünernschleim mit feinen Klößchen, Marfkößchen.
2. Steinbutten mit holländischer Sauce und runden Kartoffeln.
3. Roastbeef mit verschiedenen jungem Gemüse.
4. Langusten mit Kräutersauce.
5. Gefüllte Artischocken mit Zus.
6. Ragout von Rebhühnern, garniert.
7. Gestürzte Gänseleber mit Gelee.
8. Welschhahn gebraten und mit Trüffeln gefüllt, Kompotts.
9. Torte Eugenia.
10. 6 Teller Dessert, etwas Obst, Kaffee.

3. Für 24 Personen.

1. Gerstenschleimsuppe mit Krebsbutter.
2. Forellen mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Ein Schinken mit braunem Ragout.
4. Ein Makronenring mit weißem Ragout, mit Krebsauce und Krebschwänzen garniert.
5. Gefüllte Artischocken mit Champignonsauce.
6. Krammetsvögel in rundem Brot.
7. Gänseleber-Terrine.

8. Kehrücken mit Endivie- und Kartoffelsalat.
9. Welschhahn mit viererlei Kompotts.
10. Eine Platte Rahmäpfel.
11. Gefrorenes, Dessert, Kaffee.

4. Für 16 Personen.

1. Gemüsesuppe.
2. Kleine Ragoutpasteten.
3. Roastbeef mit Beilagen.
4. Schinken mit Burgundersauce, Macaroni.
5. Blumenkohl au gratin.
6. Zander in Gelee, mit Krebschwänzen und Champignons.
7. Schnepfen und Kopfsalat, Maronenkompotts.
8. Makronenpudding.
9. Kleines Konfekt, Obst, Käse, Butter, Kaffee.

5. Für 10 Personen.

1. Braune Tapiokasuppe.
2. Zander blau mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Gespickter Kalbsrücken, mit Bergamellefsauce.
4. Taubenragout mit Dhsenzungen, Croutons garniert.
5. Erbsen und Spargel mit feiner Wurst.
6. Poularden mit Salat und Kompotts.
7. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
8. Torten, Obst, Dessert, Kaffee.

6. Für 20 Personen.

1. Dhsenschwanzsuppe.
2. Salm mit Sauce und Kartoffeln.
3. Dhsenfilet mit Champignons.
4. Zwei Pasteten mit Hahnenfrikassé.
5. Erbsen mit jungen, gelben Rüben.
6. Frische Hummer mit Mayonnaise.
7. Zwei Kehrücken mit Kopfsalat.
8. Charlotte russe, zwei Platten.
9. Kleines Konfekt, Obst, Butter, Käse, Kaffee.

7. Für 18 Personen.

1. Klare Suppe mit Schaumleberklößchen.
2. Forellen mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Schinken mit Maronen.
4. Garniertes Fricandeau.

5. Gedämpfter Kopfsalat als Gemüse.
6. Junge, gebratene Enten, Salat und Kompotts.
7. Makronenpudding mit Erdbeersauce.
8. Verschiedenes Obst, Kaffee.

8. Für 16 Personen.

1. Austern, 200 Stück.
2. Tapiokasuppe.
3. Salm mit Rotweinsauce und Petersilienkartoffeln.
4. Roastbeef mit Kartoffelcroquette und Madeirasauce.
5. Gänseleberpastete.
6. Spargel mit gelber Sauce.
7. Fasanen mit Salat und Kompotts.
8. Vanille-Eis mit Hippen, kleinen Eiswaffeln.
9. Kuchen, Obst, Kaffee.

9.

- | | |
|--|---------------|
| 1. Grünernschleim mit Markflößchen | Malaga. |
| 2. Roastbeef mit Beilagen | Markgräser. |
| 3. Rehpasteten | Rotwein. |
| 4. Schinken mit Champagnerragout und Maccaroni | Zhringer. |
| 5. Galantine mit Zehenzunge und Gänseleber | Rheinwein. |
| 6. Poularden mit Salat und Kompotts | Dessert-Wein. |
| 7. Fernländer-Pudding mit Himbeersauce | Champagner. |
| 8. Torten, Dessert, Obst, Käse, Kaffee. | |

10.

1. Mockturtlesuppe.
2. Forellen mit Kräutersauce.
3. Rehriicken mit frischen Morcheln.
4. Spargel mit Sauce, Bohnen mit Hering.
5. Enten mit Mayonnaise-Salat.
6. Haselnuß-Gefrorenes.
7. Konfekt, Obst, Käse, Kaffee.

11.

1. Königinssuppe.
2. Salm mit Mayonnaise und Kartoffeln.
3. Lummel mit Beilagen.
4. Kalbskopf en Tortue.
5. Rebhühner mit Sauerkraut und grüner Erbsenbrei.
6. Rehriicken mit Salat, Poularden mit Kompotts.
7. Mandelpudding mit Himbeersauce.
8. Torte, Gefrorenes, kleines Konfekt, Kaffee.

12.

1. Klare Bouillon mit Eierklößchen.
2. Döfchenbraten mit 4 Beilagen.
3. Gespickter Hecht mit Kartoffeln.
4. Wildenten mit Maronen.
5. Gemüse, Schwarzwurzeln.
6. Poularden, Salat und Kompotts.
7. Gipselpudding mit Chaudeauauce.
8. Gefrorenes, Obst, Käse, Kaffee.

13.

1. Echte Schildkrötensuppe.
2. Warme Pastete mit Gänseleber und Trüffeln.
3. Gespickter Hecht mit Champignons und Kartoffeln.
4. Rehbrücken mit Rosenkohl und Maronen.
5. Ragout von Kalbsmilchle mit Krebs garniert.
6. Junge Erbsen mit westfälischem Schinken.
7. Welschhahn mit Salat und Kompotts.
8. Spargel mit Sauce.
9. Gefrorenes mit Hippen u. dgl.
10. Kleines Konfekt, Obst, Butter, Käse, Kaffee.

14.

1. Hühnersuppe mit Reis.
2. Löffelpastetchen mit braunem Ragout gefüllt.
3. Garnierter Döfchenlummel.
4. Hasenragout mit geschmälzten Spätzle.
5. Sauerkraut mit Rebhuhn.
6. Poularden, Salat und Kompotts.
7. Eizorte, Dessert, Käse, Kaffee.

15.

1. Mockturtlesuppe.
2. Salm mit holländischer Sauce und Kartoffeln Sherry.
3. Kalbsbrücken mit Champignons Oesterreicher.
4. Enten-Salmi mit Schnitten.
5. Frischer Hummer mit Mayonnaise St. Julien.
6. Poularden mit Salat und Kompotts Sternberger Auslese.
7. Spargel mit Butterauce Moët & Chandon.
8. Gefrorenes und Croquant.
9. Dessert, Früchte, Käse, Butter, Kaffee.

16.

1. Klare Fleischbrühe mit Hühnerklößchen.
2. Gedämpfter Salm mit tartarischer Sauce.
3. Schweinsrücken mit Rotkraut und Kastanien.
4. Fleischpudding mit Champignonsauce.
5. Spargel mit Sauce und Ochsenzunge.
6. Welschhahn, Salat und 4 Kompotts.
7. Makronenpudding und Erdbeerenauce.
8. Gefrorenes, Torten, Backwerk, Obst.
9. Käse, Kaffee.

17.

1. Sardellencroquette.
2. Kraftsuppe.
3. Ochsennierenstück mit Beilagen Madeira.
4. Salm mit holländischer Sauce, Kartoffeln Marktgräfler.
5. Kollierte Kalbsmilchle mit jungen Bohnen Affenthaler.
6. Entensalmi mit Schnitten Bordeaux St. Julien.
7. Forellen in Gelee Hochheimer, Domdekanei.
8. Kehrücken mit Salat u. Kompott Champagner de Venoge.
9. Rabinettspudding mit Maraschino-Creme.
10. Gefrorenes, Torte, Dessert, Obst, Käse, Kaffee, Liqueur.

18.

1. Krebsuppe.
2. Kehrücken mit Beilagen 1868er Luggener Auslese.
3. Forellen m. Butter u. Kartoffeln Forster Jesuitengarten Auslese.
4. Entenragout mit Schnitten.
5. Ochsenzungen m. jungen Bohnen Bordeaux.
6. Gestürzte Gänseleber in Gelee.
7. Welschhahn, Salat u. Kompott Deidesheimer Auslese.
8. Mandelpudding mit Aprikosensauce Moët & Chandon.
9. Gefrorenes, Torte, Konfekt, Obst, Kaffee.

19.

1. Kaviar Sherry.
2. Wildbretsuppe.
3. Salm mit tartarischer Sauce Chartreuse bon.
4. Hammelsrücken mit Kartoffel-Croquette Marktgräfler.
5. Stangenspargel mit Schinkenpastetchen.

6. Hasenfilet mit Trüffeln Chaudeau.
7. Franz. Boullarden, Salat und Kompott Rüdeshheimer Mittland.
8. Frische Hummer mit Majonnaise.
9. Maraschino-Gelee m. Ananas-Creme Pfmannshäuser Auslese.
10. Torten, Dessert, Obst, Käse, Kaffee Champagner.

20.

1. Ochsenschwanzsuppe.
2. Zander im Sud gekocht mit Sauce und Kartoffeln.
3. Bierbraten mit Macaroni.
4. Sauerkraut, Rebhühner und Kartoffelbrei.
5. Gebratenen Kalbsrücken mit Salat und Kompott.
6. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
7. Obst, Käse- und Kaffee.

21.

1. Klare Fleischbrühe mit Kümmelstengeln.
2. Lachs mit Kräutersauce und Kartoffeln.
3. Ochsenlummel mit verschiedenen Gemüsen.
4. Junge Enten gebraten, Salat und Kompott.
5. Kalter Vanillepudding mit Schlagrahm.
6. Kleines Konfekt, Obst, Käse.

22.

1. Braune Reissuppe.
2. Ragout von Hecht, hübsch garniert.
3. Rehrücken, mit Grieschnecken garniert.
4. Blumenkohl, italienisch.
5. Gänsebraten mit Kastanien und Salat.
6. Torte mit Obst, Käse.

23.

1. Lebersuppe.
2. Salm mit holländischer Sauce.
3. Gesottenes Ochsenfleisch mit 4 Beilagen.
4. Schinken mit Sauerkraut und Kartoffelpudding.
5. Junge Hähnchen, gebacken, mit Salat.
6. Weckpudding mit Hägenmarksauce, dann Kaffee.

24.

1. Tapiokasuppe.
2. Böhmischer Schinken mit Sauce und Maronen.

3. Kalbskopfragout mit spanischem Brot.
4. Poularden mit Salat und Kompott.
5. Russische Creme, Hippen-Waffeln u. dergl.
6. Obst verschiedenes, Käse.

25.

1. Schildkrötensuppe.
2. Salm mit Forellen und Krebs garniert, Kräutersauce und zerlassene Butter mit neuen Kartoffeln.
3. Rehrücken mit Champignons und Maccaroni.
4. Glasierte Kalbsmilchle mit Trüffeln.
5. Taubenragout mit Brötchen.
6. Gänseleber in Gelee.
7. Spargel mit Sauce.
8. Poularden mit Kopfsalat und 4 Kompotts.
9. Englischer Plumpudding mit Cognacsauce.
10. Früchte, Eis mit Hippen und Eiswaffeln.
11. Torten, kleines Konfekt, Käse, Butter, Kaffee.

26.

1. Gerstenschleim mit Krebschwänzen.
2. Turbot mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Bierbraten mit Maccaroni.
4. Fasan mit Salat und Kompott.
5. Kalter Vanillepudding mit Schlagrahm.
6. Kleines Konfekt.

Abendessen.

1.

1. Kalbskopfragout mit spanischem Brot.
2. Trüffelkotelett mit jungen Bohnen.
3. Gänseleberpastete.
4. Welschhahn, Salat und Kompott.
5. Gefrorenes, Dessert, Obst, Käse, Butter.

2.

1. Thee mit verschiedenem Gebäck.
2. Rehragout mit Maccaroni.
3. Gänseleber und Ochsenzunge in Gelee.
4. Poularden, italienischer Salat.
5. Punschpudding mit Himbeersaft.
6. Verschiedenes.

3.

1. Schinken mit Burgundersauce und Maronen.
2. Junge Erbsen und Metzwürstchen.
3. Feldhühner mit Kartoffelsalat.
4. Kirchwasserpudding mit Konfekt.
5. Obst, Käse, Butter.

4.

1. Hafergrützesuppe.
2. Turbot mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Roastbeef mit verschiedenen Gemüsen.
4. Warme Pasteten mit Kalbskopf.
5. Pouarden mit Kopfsalat und Kompott.
6. Englischer Pudding mit Hagenmarksauce.

5.

1. Thee mit Backwerk.
2. Schinken und junge Erbsen.
3. Hummer-Majonnaise.
4. Kebrücken mit Maronen.
5. Pouarden mit Gelee.
6. Verschiedene Sorten Gefrorenes.
7. Dessert, Obst, zuletzt Kaffee.

6.

1. Austern.
2. Kraftsuppe mit Käsebrötchen.
3. Schweinerücken mit Madeira und Trüffeln.
4. Turbot mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
5. Löffelpastetchen.
6. Gänseleber-Terrine.
7. Welschhahn mit Salat und Kompott.
8. Spargeln mit eigener Sauce.
9. Schwarzbrot pudding mit Chaudeausauce.
10. Eistorte, Dessert, Kaffee.

7.

1. Ragout von Hasenziemer mit Trüffeln.
2. Hammelkotelett mit jungen Bohnen.
3. Fasan mit Selleriesalat und Kompott.
4. Himbeereis, Auffatz und kleines Konfekt.

8.

1. Thee mit Backwerk.
2. Trüffelkotelett mit jungen Erbsen.

3. Boullarden in Gelee mit Dshenzungen.
4. Kehrücken mit Selleriesalat und Kompott.
5. Maraschinopudding mit Erdbeerauce.
6. Dessert, Obst.

9.

1. Gemüsesuppe.
2. Roastbeef mit 4 Beilagen.
3. Warme Pastete mit Kalbsmilchle.
4. Rehshlegel mit Sauerkraut.
5. Welschhahn mit Endiviesalat.
6. Brottorte, Obst, Käse, Kaffee.

10.

1. Lachsforellen mit Butter und Kartoffeln.
2. Hasenragout im Coteveau-Ring.
3. Welschhahn mit Selleriesalat.
4. Erdbeer-Gefrorenes und kleines Konfekt.

11.

1. Thee mit Gebäck.
2. Hasenragout mit Maronen.
3. Welschhahn mit gelbem Bohnensalat.
4. Englischer Plumpudding, Chaudeauauce.
5. Verschiedenes Obst, Käse, Butter.

Mittagessen.

1.

1. Tapiokasuppe.
2. Pastetchen mit Kaviar gefüllt.
3. Schinken mit Maronen und Burgunderauce.
4. Kollierte Seezungen mit Kartoffeln.
5. Ragout von Hasenfilet.
6. Gänseleber-Terrine.
7. Junge Erbsen.
8. Fasan mit Selleriesalat und Kompott.
9. Zwei Sorten Gefrorenes.
10. Dessert.
11. Käse und Butter.
12. Kaffee und Liqueur.

2.

1. Austern.
2. Kraftbrühe mit Parmesanschnittchen.

3. Rehriicken mit Oliven.
4. Turbot mit Langustensauce.
5. Viktoria-Croquette.
6. Gänseleberpastete.
7. Welschhahn und Salat mit 4 Kompotts.
8. Riesenspargel mit gelber Sauce.
9. Eis mit Baumkuchen.
10. Obst, Käse, Butter.
11. Kaffee, feiner Liqueur.

3.

1. Ochsenzunge mit Ragout und Pastetchen garniert.
2. Welschhahn mit Kopfsalat und 2 Kompotts.
3. Englisch Wipps mit Erdbeersauce.
4. Käse, Obst, Butter.

4.

1. Gute Fleischbrühe in Tassen mit Kümmelstengeln.
2. Gespickter Kabeljau mit brauner Sauce und Kartoffeln.
3. Schinken mit Burgundersauce, Maronen und Erbsen.
4. Kalbskopfragout mit spanischem Brot.
5. Zwei Welschhahnen mit Kopfsalat und Kompott.
6. Zweierlei Gefrorenes; Hippen und Eiswaffeln.
7. Verschiedenes Obst, Käse, Butter, Kaffee.

5.

1. Lachsforellen mit zerlassener Butter und Kartoffeln.
2. Hasenziemerragout im Cotebeau-Ring.
3. Fasanen mit Kartoffelsalat, zwei Kompotts.
4. Zitronenpudding mit Obstsauce.
5. Mehrere Sorten fremdes Obst.
6. Verschiedene Sorten Käse mit fremdem Wein.
7. Kaffee mit Liqueur.

6.

1. Kaviarbrötchen, Gänseleberbrötchen u. dergl.
2. Hasenragout mit Halbmond.
3. Warme Ochsenzungen und junge Erbsen.
4. Fasanen mit Selleriesalat.
5. Englisch Wipps mit Himbeersauce.
6. Dessert, Käse, Butter, Kaffee.

7.

1. Thee mit feinem Gebäck.
2. Gänseleberragout mit Trüffeln.

3. Rehschlegel mit Maronen und Sauce.
4. Welshahn gefüllt, mit Kopfsalat und Kompott.
5. Schokoladepudding mit Schlagrahm.
6. Verschiedenes zum Nachtisch.

8.

1. Tapiocasuppe mit Blumenkohl.
2. Salm mit Sauce à la Bernaise und Kartoffeln.
3. Dhsenfilet mit Champignons.
4. Spargel mit Sauce.
5. Boullarden mit 2 Kompotts und Salat.
6. Englisch Plumpudding mit Cognacsauce.
7. Verschiedenes Dessert.
8. Käse und Butter, Kaffee.

9.

1. Gefüllte Ragoutpastetchen.
2. Dhsennierenstück mit Gemüse.
3. Fasan mit Selleriesalat und Kompott.
4. Russische Creme und Konfekt.
5. Dessert, Käse, Butter.

Abendessen

für 40 Personen.

1.

1. Drei warme Pasteten mit Kalbskopf und Milchle.
2. Junge Erbsen mit 2 kalten Dhsenzungen.
3. Sechs Boullarden mit Kopfsalat und 4 Kompotts.
4. Drei Schüsseln kalter Reis mit Schlagrahm.
5. Kleines Konfekt mit Eis.

2. Für 48 Personen.

1. Thee mit verschiedenem Gebäck.
2. Vier große Pasteten mit Hühnerfrikassé.
3. Drei Rehrücken mit italienischem Salat.
4. Vier Platten weißer Reis mit Schlagrahm, Himbeersauce.
5. Verschiedenes Konfekt und Obst.

3. Für 50 Personen.

1. Muscheln, gefüllte Trüffel und Gänseleber.
2. Enten-Salmi mit gebackenen Schnitten.

3. Drei Welschhahnen mit Kopfsalat, 4 Kompotts.
4. Vier Platten kalter Haselnußpudding mit Himbeersauce.
5. Verschiedenes kleines Konfekt.

4.

1. Vierbraten mit Maronen und Maccaroni.
2. Welschhahn mit Kopfsalat und 2 Kompotts.
3. Kalter Schokoladepudding mit Schlagrahm.
4. Verschiedenes Konfekt.

5.

1. Klare Suppe mit Klößchen.
2. Lachs mit zerlassener Butter und Kartoffeln.
3. Dschenfilet mit Gemüse.
4. Zwei Welschhahnen mit Kopfsalat und Kompott.
5. Fernländer Pudding mit Cognaksauce.
6. Eis, Torten, Dessert, Käse, Butter, Kaffee.

6.

1. Kaviarbrötchen und Gänseleberbrötchen.
2. Klare Bouillon in Tassen mit Kümmelstengelchen.
3. Gespickter Zander mit Kartoffel.
4. Schinken mit Maronen und Burgundersauce.
5. Warme große Pasteten mit Taubenbrüsten.
6. Wildschweinsrücken mit Trüffeln, Kopfsalat.
7. Welschhahn mit verschiedenem Kompott.
8. Schokoladepudding mit Haselnuß-Creme.
9. Verschiedenes Gefrorene und Hippen-Waffeln.
10. Dessert, Obst, Käse, Butter, Kaffee, Liqueur.

7.

1. Schildkrötensuppe.
2. Dschenfilet mit 4 Beilagen.
3. Warme Pasteten mit Enten und Milchle.
4. Gedämpftes Wildschwein mit Kartoffel-Croquettes.
5. Poularden mit Kopfsalat und 2 Kompotts.
6. Kalter Rongat-Pudding mit Karamel-Sauce.
7. Torten, Dessert, Kaffee, Liqueur.

8.

1. Soles au gratin mit pikanter Sauce und Kartoffeln.
2. Dschenlummel mit verschiedenem Gemüse und Croquettes.
3. Gänseleber in Gelee mit Trüffeln und Krebschwänzen.
4. Stangenspargel mit Sauce.

5. Poularden mit Kopfsalat und 4 Kompotts.
6. Gefrorenes, Hippen, Eiszaffeln.
7. Dessert, Obst, Käse.

9.

1. Gespickter Zander mit Champignonsauce, garniert mit kleinen Pastetchen.
2. Ochsenfilet mit Bohnen in brauner Sauce.
3. Fasänen mit Selleriesalat und 2 Kompotts.
4. Kalter Schokoladepudding mit Schlagrahm garniert.
5. Obst, Käse, Butter.

10.

1. Gerstenschleim mit Krebschwänzen.
2. Salm mit tartarischer Sauce und Kartoffeln.
3. Wildschweinsrücken mit Trüffeln und gedämpftem Rosenkohl.
4. Ragout von Hühnerbrust und Champignons.
5. Gänseleber in Gelee.
6. Auerhahn mit Endiviesalat und Kompott.
7. Gefrorenes mit Maraschino und Hippen.
8. Torten, Dessert, Obst, Käse, Kaffee, Liqueur.

11.

1. Braune Jägersuppe.
2. Muscheln von Fisch.
3. Hirschrücken mit Maronen und gedämpften Wirsingköpfe.
4. Ragout von Kalbskopf mit Halbmond.
5. Sauerkraut mit gebratener Gänseleber.
6. Poularden mit Kopfsalat und 2 Kompotts.
7. Englischer Plumpudding mit Cognaksauce.
8. Kleines Konfekt, Obst, Käse, Butter.
9. Kaffee, Liqueur.

12.

1. Lebermuscheln mit Trüffeln.
2. Kalbsrücken à la Bergamelle und junge Erbsen.
3. Gefüllte Artischocken.
4. Fasänen mit Kopfsalat und Kompotts.
5. Punschorte.
6. Verschiedenes Konfekt, Käse, Kaffee.

13.

1. Ragout von Zander mit Pastetchen garniert.
2. Schweinsrücken mit gefülltem Gemüse.
3. Welschhahn mit Endiviesalat, Maronen, Kompott.

4. Früchte, Eis, Hippen u. dgl.
5. Käse, Butter, Kaffee, Liqueur.

14.

1. Muschelspeise.
2. Königinssuppe.
3. Garnierter Rehrücken mit Maronen und Champignons.
4. Salm mit Rotweinsauce und Kartoffeln.
5. Ragout von jungen Taubenbrüsten und spanisches Brot.
6. Glasierte Kalbsmilchle und junge Bohnen.
7. Gallerte mit Gänseleber und Poularden mit Krebschwänzen.
8. Junge, gebratene Enten mit Salat und Kompotts.
9. Gefrorenes, Torten, Dessert, Käse, Kaffee.

15.

1. Ochsenchwanzsuppe mit Madeira.
2. Forellen mit frischer Butter und Kartoffeln.
3. Roastbeef mit Beilagen.
4. Schinken mit Sauerkraut und Kartoffelpudding.
5. Spargeln mit Sauce.
6. Welschhahn mit Salat und Kompott.
7. Matronenpudding mit Erdbeersauce.
8. Torten, Dessert, Käse, Kaffee.

16.

1. Grünfernschleim mit Marckflößchen.
2. Salm mit holländischer Sauce.
3. Ochsenfilet mit verschiedenem Gemüse.
4. Schinken mit braunem Ragout.
5. Spargeln und Sauce.
6. Poularden mit Kopfsalat und 4 Kompotts.
7. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
8. Torten, kleines Konfekt, Obst, Käse, Kaffee.

17.

1. Klare Suppe mit Klößchen.
2. Gespickter Zander mit Champignonsauce.
3. Schinken in Burgunder mit Maccaroni.
4. Hühnerfrikassé in Pasteten.
5. Junge Erbsen.
6. Gänseleberpastete.
7. Birchahnenj Salat und Kompott.
8. Diplomatischer Pudding mit Schaum-Creme.
9. Gefrorenes, Obst, Käse, Kaffee.

18.

1. Kaviarbrötchen mit Austern.
2. Königinssuppe.
3. Salm mit Mouselinsauce und neue Kartoffeln.
4. Dshennierenbraten mit 6 Beilagen.
5. Warme Pasteten mit jungen Enten und Trüffeln.
6. Spargeln mit Sauce und jungen Erbsen.
7. Welschhahn mit Kopfsalat und 4 Sorten Kompotts.
8. Gänseleber mit Krebs in Gelee und Trüffeln.
9. Warmer Rußpudding mit Aprikosensauce.
10. Verschiedene Sorten Gefrorenes mit Hippen und Eiswaffeln.
11. Torten, Obst, Käse, Butter.
12. Kaffee, Liqueur.

19.

1. Gerstenschleim mit Krebsknödel und Krebschwänzen.
2. Kleine Taubenpastetchen.
3. Gespickter Hecht mit Champignonsauce und Kartoffeln.
4. Dshenlummel mit 4 Gemüßen.
5. Warmer Plumpudding mit Cognacsauce.
6. Gebratene Enten mit Maronen und Selleriesalat.
7. Fasanen mit Apfelfkompott und Wirsing.
8. Eistorten.
9. Kleines Konfekt, Obst, Käse, Kaffee, Liqueur.

20.

1. Dshenschwanzsuppe.
2. Salm mit tartarischer Sauce und Kartoffeln.
3. Schweinsrücken mit Trüffeln und Champignons.
4. Gefüllte Sellerie mit Jusauce.
5. Welschhahn gebraten, Salat und Kompott.
6. Verschiedene Torten.
7. Obst, Käse, Kaffee.

21.

1. Braune Jägeruppe.
2. Forellen mit Weißkraut und neue Kartoffeln.
3. Dshennierenstück mit 6 Beilagen.
4. Ragout von Kalbskopf in Pasteten.
5. Gemüse und Spargeln.
6. Gestürzte Gallerte mit Dshenzunge.
7. Junge Enten mit Romänsalat.
8. Gipselpudding mit Chaudeausauce.
9. Gefrorenes mit Hippen und kleines Gebäck.
10. Torten, Obst, Käse, Butter, Kaffee.

22.

1. Klare Suppe mit Champignons.
2. Salm mit Kräutersauce.
3. Schweinsrücken mit Trüffeln.
4. Ragout von Schnepfen mit Schnitten.
5. Cichoriegemüse mit Eier.
6. Welschhahn mit Trüffeln und Kopfsalat.
7. Englisch Wipps mit Himbeer sauce, Konfekt.
8. Obst, Käse, Kaffee.

23.

1. Kaviarbrötchen und warme Sardellencroquette.
2. Tapiokasuppe.
3. Salm mit neuen Kartoffeln und Kräutersauce.
4. Kleine Ragoutpastetchen mit Krebs und Trüffeln.
5. Kalbsrücken mit jungen Erbsen.
6. Poularden mit Kopfsalat und verschiedene Kompotts.
7. Gefrorenes, Torten und kleines Konfekt.
8. Butter, Käse, Kaffee.

Speisenzettel in der Fastenzeit.

1.

1. Eine gebrannte Mehlsuppe.
2. Kabeljau im Sud mit Essig und Del.
3. Spinat mit Dachsenaugen.
4. Pastete mit Froschschenkel.
5. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
6. Obst, Käse, Liqueur, Kaffee.

2.

1. Geröstete Griesuppe.
2. Stockfisch mit Sauerkraut.
3. Gebrühte Sträuble mit gekochtem Obst. Kaffee.

3.

1. Magere Reissuppe mit Lauch.
2. Forellen mit Butter und Kartoffeln.
3. Blumenkohl mit Buttersauce und trockene Pasteten.
4. Gebackene Wecken mit Creme. Kaffee.

4.

1. Krebsuppe ohne Fleischbrühe.
2. Eier im Schlafrock oder in brauner Sauce.

3. Spinatpudding.
4. Gebackener Hecht und Kopfsalat. Kaffee.

5.

1. Weinsuppe.
2. Salm mit Kräutersauce und Kartoffeln.
3. Gemüse, Champignons und gebackene Froschschenkel.
4. Schwarzbrotpudding mit Hagenmarcksauce.
5. Obst, Käse, Kaffee.

6.

1. Schneckenuppe.
2. Hechttragout ohne Fleischbrühe mit Pastetchen.
3. Kartoffelcroquette mit Blumenohl.
4. Apfelstrudel.
5. Obst, Käse, Kaffee.

7.

1. Zwiebeluppe.
2. Käseauflauf.
3. Geschmälzte Nudeln und fritassierte Frösche.
4. Apfelcharlotte.
5. Käse, Kaffee.

8.

1. Kartoffelsuppe mit Rahm.
2. Kleine Käsepastetchen.
3. Eingemachte Bohnen mit Häring.
4. Apfelmüchle.
5. Drangenkompott. Kaffee.

9.

1. Milchsuppe.
2. Stockfischpastete.
3. Geschmälzte Wassersträuble mit brauner Sauce.
4. Reisauflauf, nachher Obst.

10.

1. Geröstete Brotsuppe.
2. Blau gekochte Karpfen mit Sardellensauce.
3. Gebackene Griesplutten mit gekochtem Obst.
4. Käsekuchen mit Zucker. Kaffee.

11.

1. Gemülesuppe ohne Fleischbrühe.
2. Große Pastete mit Salm.
3. Sichoriengemüse mit Ochsenaugen.
4. Griespudding mit Aprikosensauce.

12.

1. Froschschenkelsuppe.
2. Makaronenpastete.
3. Gebackene Forellen und Blumenkohlsalat.
4. Kirschentuchen von eingemachten Kirschen.

13.

1. Grüne Erbsensuppe mit Brotküchle.
2. Kabeljau im Sud mit Essig und Del und Kartoffeln.
3. Nudelpudding mit Erdbeerauce.

14.

1. Gelbe Erbsensuppe.
2. Gebackener Kal mit sauren Rüben.
3. Kartoffelnudeln mit gekochten Zwetschgen.
4. Kalter Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
5. Obst, Kaffee.

15.

1. Gemüsesuppe ohne Fleischbrühe.
2. Karpfen in brauner Sauce mit Kartoffeln.
3. Geschmälzte Nudeln mit gekochtem Obst.
4. Reisauflauf.

16.

1. Saure Rahmsuppe.
2. Stockfischpastete.
3. Fastnachtsküchle mit Vanille-Creme.
4. Käse, Kaffee.

17.

1. Kartoffelsuppe mit Zwiebeln, geschmälzt.
2. Käseauflauf.
3. Gebackenen Hecht und Sauerkraut.
4. Apfeltuchen.
5. Obst, Käse, Kaffee.

18.

1. Sauerampfersuppe ohne Fleischbrühe.
2. Kabeljau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln.
3. Rahmstrudel.

19.

1. Geröstete Griesuppe.
2. Wasserschnitten mit gekochten Zwetschgen.
3. Gebackene Forellen mit Kopfsalat.
4. Karamellpudding.

20.

1. Schneckenuppe.
2. Kartoffelpfluten mit Gries und gekochte Kirichen.
3. Gedämpfter Hecht mit grüner Sauce.
4. Apfelstrudel. Kaffee.

21.

1. Eier in brauner Sauce oder im Schlafrock.
2. Geschmälzte Brotknöpfe mit gekochtem Obst.
3. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.

Diverse.

1.

1. Klare Suppe mit Gemüse.
2. Kleine Pastetchen mit Kaviar.
3. Hammelsrüden mit jungen Bohnen und Kartoffelcroquette.
4. Gebratener Welschhahn, Salat und Kompott.
5. Gefrorenes, kleines Konfekt.

2.

1. Forellen mit zerlassener Butter und Kartoffeln.
2. Dachsenlummel mit verschiedenen Gemüse.
3. Schnepfen mit Schnitten, Salat und Kompott.
4. Warmer Reispudding mit Himbeersauce.
5. Verschiedenes Obst, Käse, Butter.

3.

1. Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen.
2. Dachsfleisch mit gekochtem Meerrettig.
3. Gebackene Wecken mit Vanille-Creme.

4.

1. Geröstete Brotsuppe.
2. Pasteten von übrigem Fleisch.
3. Kalbsbraten mit Rahmkartoffeln.

5.

1. Reissuppe.
2. Rehragout mit geschmälzten Nudeln.
3. Gebratene Hahnen mit Salat.
4. Apfelstrudel.

6.

1. Gerstenschleim.
2. Gefotenes Ochsenfleisch in brauner Sauce und Kartoffeln.
3. Hammelbraten mit jungen Bohnen.
4. Apfelfüchle.

7.

1. Geröstete Griesuppe.
2. Blau gekochter Hecht mit Sauce und Kartoffeln.
3. Lendenbraten mit jungen Erbsen.
4. Karamellpudding.

8.

1. Ochsenchwanzsuppe.
2. Gefüllte Kalbsbrust mit Spinat.
3. Gebratene junge Enten mit Maronen und Salat.
4. Reisauflauf.

9.

1. Grüne Erbsensuppe.
2. Salm mit zerlassener Butter und Kartoffeln.
3. Ochsenierenbraten mit Gemüse.
4. Beckenpudding mit Himbeersauce.

10.

1. Nudelsuppe.
2. Hammelschlegel auf Wildbretart mit Kartoffelklößen.
3. Apfelfcharlotte.

11.

1. Tapiokasuppe mit Eierkäse.
2. Bierbraten mit Maccaroni.
3. Gebackene junge Hähnchen mit Salat.

12.

1. Klare Suppe mit Klößchen.
2. Gedämpfte Felchen mit Kartoffeln.
3. Gefochter Schinken mit Sauerkraut.
4. Rebhühner mit Romänsalat, Kompott.
5. Griespudding mit Aprikosensauce.



