

# Essen im



# Menüvorschläge

mit Hauptgang als Tellergericht



# Das „Feine“

Hausgemachte Gemüseterrine mit kleinem Salatbourquet

\*\*\*

Geschmorte Rinderbäckchen mit Orange und Rosmarin aromatisiert, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und Brokkoli

\*\*\*

Lauwarmer Schokokuchen aus Beerenragout

54,50 € p.P.



## KLASSIK

Kleiner Beilagensalat mit  
Kernen

\*\*\*

Tafelspitzbrühe mit  
Flädle

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons  
mit Champignonsoße,  
frischen Spätzle und  
saisonaem Gemüse

\*\*\*

Mousse au chocolat mit  
frischen Beeren

48,50 € p.P.

## MEDITERRAN

Hausgemachte Antipasti mit Grissini und  
schwarzwälderSchinken

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

\*\*\*

Maishähnchenbrust mit Salbei auf  
Wurzelgemüse & Tagliatelle

\*\*\*

Kirschcreme mit Amarettonote

54,60 € p.P.

## INTERNATIONAL

Vitello Tonato (zartes  
Kalbsfleisch mit Thunfischsoße  
und Kapern)

\*\*\*

Rote-Curry-Kokos Suppe mit  
Gemüstreifen

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule mit  
Rosmarinkartoffeln & feinem  
Ratatouille

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

64,00 € p.P.



# Spargelmenü

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Spargelsalat mit Himbeermarinade  
(Wahlweise mit Shrimps)

\*\*\*

Portion Stangenspargel mit zweierlei  
Schinken, Sauce Hollandaise  
& kleinen Kartoffeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

48,50 € p.P.

# Menüvorschläge

## mit Hauptgang am Buffet



# Der „Topseller“

Antipasti mit schwarzwälder Schinken,  
Grissini und Salatbouquet

\*\*\*

Buffet mit:

Roastbeef am Buffet tranchiert  
Lachsfilet in Weissweinsauce  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Spätzle  
3erlei Gemüse

\*\*\*

Buffet mit:

3erlei Dessertspezialitäten im Glas

75 € p.P.



## Variante I

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

\*\*\*

Buffet mit:

Hausgemachte Fleischbällchen in fruchtiger Currysoße  
Maishähnchenbrust mit Salbeijus  
Vegetarische Gemüselasagne  
Wildreis  
Kartoffelgratin  
3erlei Gemüse

\*\*\*

Buffet mit:

3erlei Dessertspezialitäten im Glas

58 € p.P.

## Variante II

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

Buffet mit:

Rinder- oder Kalbsbraten in Burgundersoße  
Rotbarsch in Weissweinssoße  
Gemüsecurry (vegan)  
Kartoffelgratin  
Wildreis  
3erlei Gemüse der Saison

\*\*\*

Buffet mit:

3erlei Dessertspezialitäten im Glas

64 € p.P.



# Das „Budgetfreundliche“

Kleiner Salat

\*\*\*

Schweinebraten  
Putengeschnetzeltes  
Spätzle  
Rosmarinkartoffeln  
Kaisergemüse

\*\*\*

Dessert im Glas

43 € p.P.

# Menü-Elemente

zum Auswählen



# Häppchen

## Canapés (Crostini)

- Aubergine-Tomate
- Thunfisch-Ei
- Erbse-Räucherlachs
- Hummus
- Hummus-Grillgemüse
- Schwarzwälderschinken
- Oliventapenade (Salsa)
- Roastbeef rosa

*2,90 € / Stk.*

## Blätterteig

- Blätterteighäppchen mit verschiedener Füllung

*0,90 € / Stk.*

## Spieße & Gläser

- Tomate-Mozzarella-Spieße

*2 € / Stk.*

- Saté-Spieße

*2,50 € / Stk.*

- Anti-Pasti im Glas

*3 € / Stk.*

# Vorspeisen

- Hausgemachte Gemüseterrine mit kleinem Salatbouquet
- Vitello Tonato  
*(zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)*
- Hausgemachte Antipasti mit Grissini & Schwarzwälder Schinken  
*(Gegen Aufpreis Parmaschinken)*
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Fruchtiger Shrimpscocktail
- Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola
- Rauchlachstatar auf Gurkencarpaccio
- Gebratene Garnelenspieße mit Sweet-Chilisauce und buntem Salat

# Suppen

- Tomatencremesuppe mit Ginsahne
- Pastinakencremesuppe
- Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe
- Rote-Curry-Kokossuppe mit Gemüsestreifen
- Tafelspitzbrühe mit Flädle
- Pilzcremesuppe mit Schinkenbisquit
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Kürbiscremesuppe mit Currysahne (saisonal)

# Hauptgänge

- Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, frischen Spätzle und saisonalem Gemüse
- Rinder- oder Kalbsbraten in Burgundersauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse
- Gebratenes Lachsfilet auf Safranrisotto und Fenchelgemüse
- Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln und feinem Ratatouille
- Maishähnchenbrust mit Salbeijus auf Wurzelgemüse und Tagliatelle
- Geschmorte Rinderbäckchen mit Orange & Rosmarin aromatisiert, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und Brokkoli

- Rotbarschfilet in Weissweinsauce mit Kartoffelwürfel & Kirschtomatensugo
- Rinderhüftsteak auf geschmolzenen Kirschtomaten mit Kartoffelecken
- Rinderrouladen mit Rotkraut und Klößen
- Rotes Hähnchencurry mit Kichererbsengemüse und Basmatireis
- Sauerbraten mit Rotkraut und Knödeln
- Gebratene Garnelen in Knoblauch & Sambal auf Nudelnest und Gemüsestreifen
- Hausgemachte Fleischbällchen in fruchtiger Currysauce mit Wildreis

# Beilagen

- Kartoffelgratin
- Cremige Polenta
- Safranrisotto
- Spätzle
- Penne
- Linguini
- Wildreis
- Venere (*schwarzer Reis*)
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelecken

# Gemüse

- Speckbohnen
- Vichykarotten
- Mandelbrokkoli
- Rosenkohl (saisonal)
- Rotkohl
- Zweierlei Zucchini
- Rahmkohlrabi
- Gegrillte Aubergine
- Blumenkohlmousse
- Petersilienwurzelgemüse

# Vegetarische Hauptgerichte

- Hausgemachte Gemüselasagne
- Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis (*vegan*)
- Hausgemachte Serviettenknödel mit Champignonrahmsauce
- Mediterran gefüllte Zucchini auf gestampften Kartoffeln
- Pasta mit Gemüse und Tomatensauce

# Desserts

- Dreierlei Dessertspezialitäten vom Küchenchef im Glas
- Mousse au chocolat mit frischen Beeren
- Kirschcreme mit Amarettonote
- Waldmeister Panna-Cotta
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Lauwarmer Schokokuchen auf Beerenragout
- Beerengrütze mit Vanilleschaum
- Gebackener Bisquitpudding
- Erdbeertiramisu (saisonal)

# Mitternachtssnack

Käseplatte mit Baguette

3 € p.P.

Currywurst mit Baguette

6 € p.P.