

Menüvorschläge

Menüvorschlag I

4-Gänge-Menü

Ziegenkäse im Speckmantel auf würzigem Linsensalat

Pastinakencremesuppe

Geschmorte Lammkeule auf Ratatoullie & Rosmarinkartoffeln
Vegetarische Alternative: Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce & Gemüse

Lebkuchenmousse mit Kirschen

Menüvorschlag II

3-Gänge-Menü

Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichmarinade & saisonalem Blattsalat

Geschmorte Rinderbäckle mit Organge & Rosmarin aromatisiert, dazu Kürbisgemüse
& Kartoffel-Crepe-Roulade

Vegetarische Alternative: Blätterteig-Gemüsestrudel auf Cherrytomatenragout

Spekulatius-Tiramisu

Menüvorschlag III

3-Gänge-Menü

Flädlesuppe

Gunzenhauser Sauerbraten mit Rotkohl & Klößen

Vegetarische Alternative: Pilz-Crepetörtchen mit kartoffelstampf & Kräutersauce

Bratapfel auf Vanille-Zimtsauce

Menüvorschlag IV

2-Gänge-Menü

Auswahl zwischen Vorspeise oder Dessert

Pastinakencremecuppe

Badischer Sauerbraten/Rinderbraten mit Backpflaumensauce, hausgemachten
Serviettenknödeln & Rotkraut

Vegetarische Alternative: Blätterteig-Gemüsestrudel mit Kartoffelstampf

Spekulatius-Tiramisu

Speisekarte - Suppen

- Kürbiskerncremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Pastinakencremesuppe
- Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe
- Flädlesuppe
- Maronencremesuppe

Speisekarte - Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat
- Ziegenkäse im Speckmantel auf Linsensalat
- Rauchlachstater auf Wildkräutersalat

Speisekarte - Hauptgänge

- Wildragout mit Preiselbeerbirne und Klößen
- Entenkeule mit Orangensauce und Rotkraut
- Klassische Rinderroulade mit Rosenkohl
- Geschmorte Rinderbäckle mit Orange & Rosmarin und Kürbis
- Sauerbraten mit Ratatouillie
- Geschmorte Lammkeule mit Serviettenknödel
- Barbarie Entenbrust mit Rosmarinkartoffeln
- Pochierter Kabeljau mit Kartoffel-Crepe-Roulade

Speisekarte - Desserts

- Spekulatius-Tiramisu
- Zimtmousse
- Lebkuchenmousse
- Bratapfel mit Vanillesauce
- Beschwipste Pflaumen