

Menuevorschläge

Menue I.

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Bunter Salatteller

Gemischter Braten von Schwein und Rind
mit feinem Buttergemüse
hausgemachte Spätzle, Pommes- frites und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

21,50 €

Menue II.

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Klößchen

Frische Salate der Saison

Schweinefilet in sc. Hollandaise und Kalbsrahmbraten
mit feinem Buttergemüse,
hausgemachten Spätzle, Pommes- frites und Kroketten

Weinschaumcreme auf heißen Sauerkirschen

24,50 €

Menue III.

Cremesuppe von frischen Champignons

Bunter Salatteller

Gefüllte Kalbsbrust „Wiener Art“
feines Buttergemüse
hausgemachte Spätzle und Petersilienkartoffeln

Früchteeisbecher mit Sahne

22,80 €

Menue IV.

Honigmelone mit verschiedenen Schinken
an Blattsalaten mit Stangenbrot

Broccolicremesuppe mit Mandelsahne

Schweinefilet in Kräuterkruste
mit feinem Buttergemüse
hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin

Crepes mit heißen Zimtzwetschgen
und Cappucinoeis

26,50 €

Menue V.

Hausgemachte Lachsterrine an Kerbelsoße
mit verschiedenen Blattsalaten und Stangenbrot

Klare Tomatensuppe mit Schinkenravioli

Putenbrust im Wirsingmantel mit Kräuterfarce
bunte Gemüseplatte
hausgemachte Spätzle und Pommes- Dauphines

Dessertteller mit frischen Früchten, Fruchtsoße
mousse au chocolat, Bayrisch-creme und Eis

26,80 €

Menue VI. (Vegetarisch)

Gemüsebrühe „Paisanne“

Tomatencarpaccio mit Basilikum
und Stangenbrot

In Folie gebackener Fetakäse
mit Tomaten, Paprika und Knoblauch
dazu Kartoffelgratin mit Ruccola

Orangensoufflet auf Erdbeersoße

20,80 Euro

Menue VII.

Feldsalat in Balsamicodressing
mit Speck, Tomatenwürfel und Croutons

Pilzessenz mit Entenbruststreifen
und Fleurons

Schweinefilet im Lauchmantel mit Blätterteig
feines Buttergemüse
hausgemachte Spätzle und Dauphineskartoffeln

Eierlikörparfait auf Kiwisoße
umlegt mit frischen Früchten

28,50 €

Menue VIII.

Wildschweinpastete mit sc. Cumberland
und Salatbouquett

Kraftbrühe mit Brätstrudel

Rehrückenfilets „Baden-Baden“ in Pfifferlingrahmsoße
mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl,
handgeschabten Spätzle und Williamskartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesoße

31,50 €

Menue IX.

Gemischter Vorspeisenteller
mit Räucherlachs, Krabbencocktail und Coppa di Parma
dazu Stangenbrot

Doppelte Kraftbrühe mit Geflügeltäschchen

Glacierter Kalbsrücken in Morchelrahmsoße
mit buntem Gemüse
Tagliatelle und Mandelbällchen

Illuminierte Eisbombe
mit heißen Waldbeeren

32,50 €

Menue X.

Skandinavischer Vorspeisenteller
mit Gravedlachs, Matjes,
Scrimps, Rehschinken und Eiersalat

Kresseschaumsüppchen

Wildschweinkotelettes in Wacholdersahnesoße
mit Bohnenbündchen, glacierten Karotten, Mandelbroccoli
und Neuhauser Knöpfe

Honigparfait
mit Waldbeeren und Zitronenmelisse

31,50 €

Menue XI.

Winterlicher Blattsalat
mit Senf- Zitronendressing

Cappucino von der Poularde

Jakobsmuscheln im Spinatnest
auf Kartoffelpuffer

Kalbsfrikandeau
auf gebratenem Gemüse
mit Schloßkartoffeln

Erdbeer- Vanillemousseé
mit Aprikosensoße und Fruchtragout

34,50 €

Buffet I. (Rustikal)

Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat,
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst

Ochsenmaulsalat,
Schwarzwälder Schinken

Schwartenmagen rot und weiss
mit Musik

Käsebrett mit Früchten

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rettichsalat, Gurkensalat
Karottensalat, Blattsalate und Dressings

Verschiedene Brotsorten und Butter

Spanferkelbratren mit Sauerkraut,
Spätzle und Semmelknödel

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

23,50 €

Buffet II.

Geflügelsalat „Hawaii“

Honigmelone mit verschiedenen Schinken

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Gefüllte Eier auf Fleischsalat

Hackfleischbällchen mit Zazziki

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Käsebrett mit frischen Früchten

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und Dressings

Verschiedene Brotsorten und Butter

Gefüllte Schweinelende
mit Speckbohnen, Blumenkohl und Karotten
Spätzle und Kroketten

Dessertbuffet
mit Bayrisch-creme, mousse au chocolat
Salat von frischen Früchten und Vanilleeis

28,00 €

Buffet III.

Krabbencocktail „Amerika“

Im Gemüsesud pochierter Norwegerlachs
mit Sahnemeerrettich

Hausgemachte Zanderterrine mit Kerbelsoße

Hasenrücken mit Cognaclebermoussee

Entenbrüstchen mit Quittensoße

Tomatencarpachio mit Basilicum und Mozzarella

Wildschweinpastete mit sc. Cumberland

Große Käseauswahl

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und Dressings

Verschiedene Brotsorten und Butter

Schweinefilet in Pfifferlingrahmsoße
mit Mandelbroccoli, Blumenkohl „Holländisch“
und glacierten Karotten
mit handgeschabten Spätzle und Kartoffelgratin

Eisbuffet mit verschiedenen Soßen,
Früchten und Gebäck

32,00 €

Italienisches Buffet

Vorspeisenbuffet
mit verschiedenen Salaten und Dressings,
Oliven, Pepperoni, Mozzarella, Feta,

Antipasti mit
Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons,
Meeresfrüchtesalat,
Carpaccio vom Rinderfilet,
Vitello Tonato und Parmaschinken
dazu Chiabatta und Stangenbrot

Kalbsbraten „Italienisch“
mit Kräutern und Tomaten
dazu grüner und weißer Spargel,
Tagliatelle und Gnocchi

„Cassata Napolitana“
Eisbombe nach Neapolitanischer Art

33,50 €