



Menüvorschläge

Wir freuen uns dass Sie sich für eine Feier bei uns entschieden haben. Nachfolgend haben wir Ihnen einige Menü – Vorschläge zusammen gestellt. Gerne besprechen wir Ihr Menü auch bei einem gemeinsamen Termin und gestalten es nach Ihren Wünschen. Saisonale Produkte können selbstverständlich wenn es der Markt zulässt mit eingebunden werden. Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü.

Für Rückfragen stehen wir gerne jederzeit zu Ihrer Verfügung!

Menü 1

Schwäbische Festtagssuppe mit Klößle, Flädle und Maultaschen

Bunter Salatteller der Saison

Schweinelendchen im Speckmantel gebraten mit Rahmpilzen, dazu buntes Gemüse, Butterspätzle und Kartoffelkroketten

Rhabarberschaum mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren

€ 34,90

Menü 2

Spargelcremesuppe

Bunter Salatteller

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste und kleinem Gemüse, dazu Butterspätzle und Kartoffelgratin

Mousse von dunkler Schokoladen mit Früchten

€ 38,90

Menü 3

Frühlingssalat mit Blattsalaten, marinierten Spargelspitzen und Kirschtomaten

Poulardenbrüstchen mit Kräuterrahmudeln und kleinem Gemüse

Panna Cotta mit erfrischender Beerengrütze

€ 31,00

Menü 4

Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen

Zarter Kalbsrahmbraten mit Champignons, buntem Gemüse, Butterspätzle und Serviettenknödel

Fische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

€ 29,50

Menü 5

Blattsalate in Balsamico mit Mozzarella Bällchen und Kirschtomaten

Kräuterrahmsüppchen mit Croutons

Rinderfiletmedaillon mit Rotwein – Pfeffersoße, dazu Bohnenbündel und Kartoffelgratin

Crème brûlée mit frischen Erdbeeren und Eis

€ 43,00

Menü 6

Blattsalate in Balsamico mit Räucherlachsstreifen

Rinderkraftbrühe mit Grießklöße

Hirschmedaillons in Steinpilzrahmsoße, dazu Rosenkohl, Butterspätzle und Serviettenknödel

Grand marnier Eisparfait mit marinierten Früchten

€ 45,50