

Vorschläge für Ihr Menü -Winter 2016/2017
für Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü I

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle
und viel Schnittlauch

★★★

Schweinefilet am Stück gebraten
mit Kartoffelgratin
und glasierten Möhren

★★★

Beerengrütze im Glas
mit Schlagrahm

(25,90 € je Person)

Menü II

Kürbissuppe mit Ingwer
und gerösteten Kürbiskernen

★★★

Putenbrust mit Speck umwickelt,
in Backpflaumensauce gegart,
mit Wirsinggemüse und Butternudeln

★★★

Topfenknödel in Zucker-Zimt
mit Zwetschgenröster

(26,50 € je Person)

Menü III

Feldsalat mit Brotcroûtons
und gerösteten Nüssen

★★★

Halbe Ente mit
Apfelrotkraut, Maronen
und Kartoffelknödeln

★★★

Rum- Savarin mit
Schlagrahm und frischem Obst

(29,50 € je Person)

Menü IV

Kleiner gemischter Salat

★★★

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Lembergersauce und Bratkartoffeln

★★★

Hausgemachter Ofenschlupfer
mit Vanillesauce

(31,00 € je Person)

Menü V

Duo vom Rauchlachs und
gebeiztem Lachs mit Reibeküchle

★★★

Filetteller vom Rind und Schwein mit
Champignons in Rahm und Butterspätzle

★★★

Geeister Kaiserschmarrn mit
lauwarmen Apfelkompott

(32,00 € je Person)

Menü VI

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola, Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan

★★★

Lachsforellenfilet vom Grill
mit gedünstetem Blattspinat und
Zitronengras Risotto

★★★

Mousse au Chocolat mit Lebkuchen-
brösel und Bratapfelragout

(33,00 € je Person)

Ihr einheitliches Menü ist selbstverständlich frei
kombinierbar. Wenn Sie einen speziellen Produkt-
wunsch haben - sprechen Sie uns einfach darauf an.