

## Vorschläge für Ihr Menü Herbst-Winter 2017 / 2018 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

(26,00 € 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

(28,00 € je Person)

## Menü III

Feldsalat mit Brotcroûtons  
und gerösteten Nüssen

★★★

Halbe Ente mit  
Apfelrotkraut, Maronen  
und Kartoffelknödeln

★★★

Sauerkirsch Crumble  
mit hausgemachter Vanillesauce

(29,00 € je Person)

## Menü IV

Carpaccio vom Thunfisch mit  
Wasabivinaigrette und Sprossensalat

★★★

Filetteller vom Rind und Schwein mit  
Champignons in Rahm und Butterspätzle

★★★

Geeister Kaiserschmarrn mit  
lauwarmem Apfelkompott

(32,00 € je Person)

## Menü V

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)

## Menü VI

Kleiner gemischter Salat

★★★

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit Lembergersauce und Bratkartoffeln

★★★

Hausgemachter Ofenschlupfer  
mit hausgemachter Vanillesauce

(35,00 € je Person)

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