

Vorschläge für Ihr Menü Herbst-Winter 2018 / 2019 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

(28,00 € 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

(29,00 € je Person)

Menü III

Feldsalat mit Brotcroûtons
und gerösteten Nüssen

★★★

Halbe Ente mit
Apfelrotkraut, Maronen
und Kartoffelknödeln

★★★

Sauerkirsch Crumble
mit hausgemachter Vanillesauce

(31,00 € je Person)

Menü IV

Carpaccio vom Thunfisch mit
Wasabi-Vinaigrette und Sprossensalat

★★★

Filetteller vom Rind und Schwein
mit Champignons in Rahm
und hausgemachten Spätzle

★★★

Espresso-Crème Brûlée
mit Honig-Feigen

(34,00 € 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

(36,00 € je Person)

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