

# UNSERE MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

## **DAS BESONDERE MENÜ**

Feldsalat mit kurz gebratenen Pfifferlingen und Croutons

\*\*\*

Cremesuppe von Kartoffel und Süßkartoffel mit frischen Kräutern

\*\*\*

Saftiges Schweinefilet im Speckmantel  
mit Champignon-Creme-Soße und Spätzle

\*\*\*

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Pro Person € 30,00

.....

## **DAS SCHWÄBISCHE MENÜ**

Maultaschensuppe

\*\*\*

Zwiebelrostbraten mit Krautschupfnudeln und Salat

\*\*\*

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

Pro Person 26,00 €

## **DAS ITALIENISCHE MENÜ**

Parmaschinken an parfümierten Melonenkugeln und Ciabatta

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Saltimbocca von der Pute mit frischem Salbei  
an Blattspinat und Butternudeln

\*\*\*

Tiramisu

Pro Person 33,00 €

.....

## **DAS ASIATISCHE MENÜ**

Hühnersuppe mit Gemüse

\*\*\*

Frühlingsrolle süß-sauer

\*\*\*

Marinierte Putenstreifen mit Thai-Reis

\*\*\*

Gebackene Kokos-Bananen mit Mango-Papaya spalten

Pro Person 30,00 €

.....

## **DAS VEGETARISCHE MENÜ**

Kleiner bunter Salat mit Keimlingen und gebratenen Pilzen

\*\*\*

Karottencremesuppe mit Orangenschaum

\*\*\*

Grünkernlasagne auf Tomatenpfeffergemüse

\*\*\*

Creme Karamell mit frischen Früchten

Pro Person 22,00 €

# WÄHLEN SIE IHR MENÜ AUS UNSEREN VORSCHLÄGEN

## **DIE VORSPEISEN**

Variationen von Räucherfischen auf leichter Dillcreme	10,00 €
Feldsalat mit Räucherlachs und gebratener Tomate	9,50 €
Hausgebeizter Lachs an Kräuterrösti und Honig-Sahneerrettich	10,60 €
Antipasti mit Baguette	6,90 €
Knackige Blattsalate der Saison	4,50 €
Wildterrinen mit Preiselbeer-Soße und Baguette	7,50 €

---

## **DIE SUPPEN**

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	4,50 €
Karottencremesuppe mit Milchschaum	4,00 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons	4,50 €
Schwäbische Festtagssuppe	5,00 €
Wildkraftbrühe mit Pilzmaultaschen	4,90 €
Champignonsuppe mit Croutons	4,00 €
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	4,50 €
Lauchcremesuppe mit Gemüsespieß	4,50 €

## DIE HAUPTSPEISEN

Putenbrust mit Kräuterkruste auf Joghurtsoße mit Blattspinat und Basmatireis	15,00 €
Saltimbocca von der Pute mit frischem Salbei an Blattspinat und Butternudeln	15,50 €
Putenröllchen „Allgäuer Art“ auf bunten Gemüsestreifen und Kartoffelgratin	16,00 €
Hähnchenbrust gefüllt mit Zucchini und Feta, mit Pesto Soße, Tagliatelle	15,00 €
Hähnchenbrust auf buntem Gemüse mit Madagaskar Pfeffer und Kartoffelstrudel	17,50 €
Gebratener Lammrücken auf Ratatouille mit Thymianjus und gebackenen Kartoffeln	18,50 €
Spieß vom Rinderfilet an Kirschtomaten mit Brokkoli Auflauf und Kartoffelpüree	23,50 €
Dreierlei Medaillons (Rind, Schwein, Pute) in Pilzrahmsoße mit Spätzle und Kroketten	17,50 €
Schweinefilet „Pariser Art“ auf buntem Pfannengemüse und Rosmarin-Kartoffeln	18,90 €
Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignons a la creme und hausgemachten Spätzle	18,50 €
Saftiges Schweinerückensteak gratiniert mit getrockneten Tomaten dazu Kartoffelkuchen	16,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und einem gemischten Salat	13,00 €
Zandertürmchen auf Paprikaschaum mit Zuckerschoten und Salzkartoffeln	18,00 €
Lachssteak gebraten an buntem Gemüse, dazu Petersilien-Kartoffeln	16,00 €
Edelfisch Variation an Blattspinat und wildem Reis	19,00 €
Frühlings Risotto mit Gemüse und Kräutern	9,00 €

## **DIE DESSERTS**

Ofenwarmer Quarkstrudel an heißen Sauerkirschen	4,50 €
Tobleronemousse an süßem Joghurt und Honig	5,50 €
Cassis Sorbet mit frischem Obst	5,00 €
Rote Grütze im Weck Glas mit Rhabarber Eis	5,50 €
Ofenschlupfer mit Vanilleeis	5,00 €
Dunkle und weiße Mousse an frischen Früchten	6,00 €
Ananas-Carpaccio mit Baileys-Parfait	6,00 €

.....

NICHTS NACH IHREM  
GESCHMACK  
GEFUNDEN?

**KEIN PROBLEM!**

LASSEN SIE UNS  
GEMEINSAM IHR  
PERSÖNLICHES  
FESTMENÜ  
ZUSAMMENSTELLEN!

# UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

## I

Schwäbischer Wurstsalat

Weißwurst mit süßem Senf

Nudelsalat

Variationen von Räucherfischen

Schwarzwälder Schinken an Melonenschiffchen

Frische Salate der Saison mit Hausdressings

\*\*\*

Maultaschensuppe

\*\*\*

Zwiebelrostbraten mit Kraut,

Maultaschen und Kartoffelsalat

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Obst

Schwäbischer Apfelkuchen mit Schokosauce

Platte mit frischem Obst

Pro Person 30,00 €

.....

## II

Verschieden gefüllte Blätterteigpralinen

Käsestangen

Champignonköpfe mit Frischkäse

Garnelen

Räucherlachs

\*\*\*

Schinken im Brotteig

Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Spätzle und

buntem Gemüse

\*\*\*

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Schokopudding

Obstsalat

Pro Person 27,00 €

.....

# III

Kalbsfleischpasteten mit Sauce Cumberland

Gemüseterrine

Schwarzwälder Schinken an Honigmelone

Fischterriner mit Dillsenfauce

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Pochierte Poularden Brust auf Paprika-Cous-Cous

mit Ratatouille

Gebratene Lachstranche mit Sauce Choron und

marktfrischem Gemüse an Butterkartoffeln

\*\*\*

Tobleronemousse mit Früchten

Crème Karamell

Crèmeeis an exotischen Früchten

Pro Person 37,00 €

.....



# IV

Parmaschinken an Melone

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

Geräucherter- und Graved Lachs mit Dillsenfauce

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Frische Salatvariationen mit Dressings

\*\*\*

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Rinderfilet im Steinpilzmantel mit Dauphinkartoffeln

Variationen von Edelfischen mit Kräuternudeln

\*\*\*

Schoko-Bananencreme mit Eierlikörsauce

Zitronenmousse mit exotischen Früchten

Tiramisu mit Mokka sauce

Pro Person 42,00 €

.....

# SNACK-BUFFET

Salatvariationen mit zweierlei Dressings

Mini-Salami-Pizza

Fleischküchle mit scharfer Sauce

Party Schnitzel

Gebackene Spargelspitzen an Sauce Hollandaise

Bruschetta mit Basilikumpesto

Eiaufstrich mit Kischtomaten

Lachscanape mit Sahnemeerrettich

Camemberttoast mit gebratenen

Anti-pasti Gemüsen

Pro Person 19,00 €

.....

SEHR GERNE STELLEN  
WIR AUCH MIT IHNEN  
GEMEINSAM EIN  
FESTBÜFFET FÜR IHRE  
FEIERLICHKEIT  
ZUSAMMEN!