

Menükomponenten 2023

Vorspeisen

Millefeuille von Tomate, Basilikum und Ziegenfrischkäse mit gebratenen Gambas auf Tomatencarpaccio und Salatbukett mit Wildkräutern

Tatar vom schottischen Wildlachs mit Limonencreme, Artischocken und Cherry-Tomaten

Salat vom grünen und weißen Spargel mit Estragon-Vinaigrette, Spargelmousse und gebeizter Wildlachs (Wachtelroulade)

Rucolasalat mit Avocado, Parmesan, Pinienkernen und gebratene Rotbarbe

Parfait von Waldpilzen und marinierte Pilze, Roastbeef, Dijon-Senfcreme und Wildkräuter

- Bunter Blattsalat der Saison
- mit Roastbeef und Dijon-Senfcreme
 - mit Räucherlachs und Honigsenf
 - mit Gambaspieß

Suppen

Alle Cremesuppen sind ohne Einlage oder mit verschiedenen Einlagen möglich

Kräutercremesuppe

Spargelcremesuppe

Currysuppe mit Kokosschaum

Kürbiscremesuppe mit Apfel, Kernöl, und Sonnenblumenkernen

Rinderkraftbrühen
mit verschiedenen Einlagen

Klassische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Grießklößchen, Maultäschle & Gemüsewürfelchen

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

Fischgerichte oder als Zwischengericht

Steinbeißerfilet auf gebratenen Artischocken, Cherry-Tomaten, Limonensoße und Sepia-Nudeln

Lachstranche auf Blattspinat in Rieslingsoße und feine Nudeln

Kabeljau-Loin auf Parmesan-Risotto, Thymiansoße wilder Brokkoli

Zanderfilet auf grünem Spargel und Spargelflan in Lavendelbutter mit gebratenen Pfifferlingen (saisonal)

Hauptgerichte

Kalbssteak mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise und Petersilien-Butterkartoffelchen

Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste, Pfifferlinge in Rahm (Saison), feine Nudeln und Gemüsebukett

Rosa gebratene Lammhüfte auf mediterranem Gemüsetarte, Rosmarinjus und Kartoffelgratin

Im Ganzen gebratenes Roastbeef vom Rinderrücken, Sauce Béarnaise, Blattspinat, Grilltomate und Kartoffelgratin

Rinderfilet mit Trüffelkruste, Portweinjus, Mangoldgemüse, Mandelkrokotten

Perlhuhnbrust auf jungem Gemüse mit Kräutersoße und Kartoffelflan

Dessert

Mousse von weißer und brauner Valrhona-Schokolade

Himbeertarte, Lemon-Curd und Joghurtsorbet

Warmer Schokoladenkuchen mit Beeren, Kaffee-Crumble und Pralineneis

Grießflammeri auf Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

Mango-Pannacotta mit Kokosmilch und schwarzes Sesameis

Quarkmousse auf Beerenkompott

Vegetarisch

Feine Parmesannudeln mit Trüffelbutter und Marktgemüse

Ricotta-Ravioli mit gebratenen Artischocken und Cherry-Tomaten, Limonensoße und Ruccola

Gebratene Serviettenknödel mit Pilzen a la creme dazu Marktgemüse

3 Gänge Menü ab 60€

4 Gänge Menü ab 65€

5 Gänge Menü ab 80€

Die Menüpreise sind von der Wahl der einzelnen Menükomponenten abhängig!

Wer sich nicht auf einheitliches Menü für seine Gäste festlegen möchte, dem kommen wir mit unserem Auswahl-Menü entgegen. Hierbei können Ihre Gäste, nachdem sie ihren Platz eingenommen haben Ihren Hauptgang auswählen. Hilfreich wäre, wenn Sie uns nur ungefähr vorab die Anzahl der vegetarischen Gäste nennen könnten.

Beispiele:

Spargelmenü mit Auswahl

(Ende April-24.Juni)

Salat vom grünen und weißen Spargel mit Estragon-Vinaigrette,
Spargelmousse und gebratene Garnelen

Spargelcremesüppchen

Stangenspargel, Sc. Hollandaise und Petersilien-Butterkartöffelchen
wahlweise dazu Kalbssteak, Lachstranche oder Kräuter Pfannkuchen

Grießflammeri auf Rhabarberkompott
und Erdbeersorbet

4 Gänge 70€

3 Gänge 63€ ohne Suppe

Auswahl-Menü

(Mai-Juli)

Millefeuille von Tomate, Basilikum und Ziegenfrischkäse
mit gebratenen Gambas auf Tomatencarpaccio und
Salatbukett mit Wildkräutern

Klassische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Grießklößchen,
Maultäschle & Gemüsewürfelchen

Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste, Pfifferlinge
in Rahm, feine Nudeln und Gemüsebukett
oder

Zanderfilet mit Lavendelbutter grüner Spargel und Spargelflan
mit gebratenen Pfifferlingen

oder

Feine Nudeln mit Pfifferlingen in Rahm
und Gemüsebukett

Himbeertarte, Lemon-Curd, Joghurtsorbet
und Meringue-Crunch

4 Gänge 67€

3 Gänge 62€ ohne Suppe

Auswahl-Menü

(Juli-Sept)

Rucolasalat mit Avocado, Parmesan, Pinienkernen
und gebratene Rotbarbe

Paprikacremesüppchen mit Räucherschaum

Rosa gebratene Lammhüfte auf mediterranem Gemüsetarte,
Rosmarinjus und Kartoffelgratin
oder

Steinbeißerfilet auf gebratenen Artischocken, Cherry-Tomaten,
Limonensoße und Ricotta Ravioli
oder

Ricotta-Ravioli mit gebratenen Artischocken und Cherry-Tomaten
in Limonensoße

Joghurt-Pannacotta, Aprikosen, Honigeis und Nuss-Crumble

4 Gänge 72€

3 Gänge 65€ ohne Suppe

Auswahlmenü

(Sept.-Nov)

Parfait von Waldpilzen und marinierte Pilze, Wachtelroulade
Brombeer-Chutney und Wildkräuter

Kürbiscremesuppe mit Apfel, Kernöl,
und Sonnenblumenkernen

Rinderfilet mit Trüffelkruste, Portweinjus, Mangoldgemüse
und Mandelkroketten
oder

Wolfsbarsch auf Parmesan-Risotto, Thymiansoße,
Cherry-Tomaten und wilder Brokkoli
oder

Parmesan-Risotto mit Trüffel, Thymiansoße,
gebratenem Wildbrokkoli und Cherry-Tomaten

Warmer Schokoladenkuchen mit Beeren,
Kaffee-Crumble und Pralineneis

4 Gänge 75€

3 Gänge 70€ ohne Suppe

BÜFFET NO. 1

- ein klassisches Buffet -

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Tafelspitzsülze mit Kräutersoße

Kaltes Roastbeef mit Dijon- Senfcreme

Feine Fischterriner mit Zitronencreme

Lauchparfait im Räucherlachsmantel

Shrimps-Cocktail mit Ananas und Avocado

Frischkäseterriner mit mariniertem Gemüse ✓

Blattsalate der Saison ✓

Hauptgerichte

Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort

Maispoularde mit frischen Pilzen in Rahm

Zanderfilet auf Blattspinat in Rieslingsoße

Ricotta-Ravioli ✓

abgeschmälzte Spätzle, Risolée-Kartoffeln, Gemüse der Saison ✓

Desserts im Portionsgläschen ✓

Mousse au Chocolat mit Himbeermark

Passionsfruchteisparfait mit Mango

Grießflammeri mit Beeren

Quarkmousse mit Früchten

65,- Euro
pro Person

BÜFFET No. 2

- mediterran -

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Vitello Tonnato

Kalte Bratenscheiben vom Kalb mit Thunfischsoße und Kapern

Caprese

Tomaten, Mozzarella, Pesto und Parfait von Tomate mit Basilikum ✓

Ziegenfrischkäseterrine mit gegrilltem Gemüse ✓

Melone mit Serrano-Schinken

Scampi und Meeresfrüchte mit Limone, Rosmarin und Olivenöl
auf confierten Artischocken

Ruccolasalat mit Parmesan oder Blattsalate der Saison ✓

Hauptgerichte

Lammkeule rosa gebraten

kräftige Jus mit Kräutern, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

Maispoularde mit Rosmarin und Zitrone

Gebratener Wolfsbarsch mit Balsamico-Bianco-Soße

Ratatouille und Butter-Kartöfelchen mit frischen Kräutern ✓

Gnocchi auf Blattspinat und Parmesan gratiniert ✓

Desserts im Portionsgläschen ✓

Pannacotta mit Beeren

Nougatmousse

Tiramisu

Mousse au Chocolat

70,- Euro
pro Person

BÜFFET No. 3

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Thunfisch-Tatar mit Avocado, Mango und Sesam

Hausgebeizter Lachs auf Gemüsesalat mit Thai-Curry-Dressing

Wachtelroulade und Entenleberparfait mit Portweingelee
und Apfel-Chutney

Millefeuille von Ziegenkäse, Tomate und Basilikum ✓

Frischkäseterrine mit Grillgemüse und Oliven ✓

Caesar Salat mit Hähnchenbrust
Romanasalat mit Parmesan-Dressing & Croutons

Hauptgerichte

Roastbeef im Ganzen gebraten (medium) mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Speckbohnen
oder

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste Thymiansoße
Kartoffelgratin, feines Gemüse

Kabeljau-Loin auf Blattspinat

Ricotta-Ravioli Artischocken und Cherry-Tomaten ✓
Zitronensoße

Desserts im Portionsgläschen ✓

Mousse au Chocolat

Pannacotta mit Beeren

Tartes und Törtchen

Mango-Kokos-Eisparfait

Cassis-Joghurt-Eisparfait

75,- Euro
pro Person