

Unsere Menüempfehlungen 2023

Zum Empfang empfehlen wir

Glas Sekt | Sekt-Orange € 3,50

Glas „Löwen-Leckerle“ | Trollinger Likör | Sekt € 3,60

Vorspeisen

(zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette)

Schwarzwälder Forellenfilet | geräuchert | aus dem Waldachtal | Meerrettich | Baguette | € 9,50

„Original Schwäbisch“ | Maultaschenecke | Linsensalat | gefülltes Flädle € 6,80

Hausgemachte Nudeln | Kirschtomaten | Kräuterpesto | Parmesan € 7,80

Wassermelonensalat | Schwarzwälder Schinken | Feta | Olivenöl | Minze | Pinienkerne € 6,50

Menü 1 | € 29,50

Rinderkraftbrühe | Flädle

*

bunter Salatteller

*

Schwäbisches Kalbsbrätle | Schnitzel „Wiener Art“

Ofenfrischer Braten vom Württemberger Weiderind

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Pommes frites | Gemüse

*

Cremiges Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

Menü 2 | € 33,50

Cremesuppe | Gartenkräuter | Kartoffelwürfel

*

bunter Salatteller

*

Geschmorte Rinderfehlrippe | Kalbsrolle „Cordon bleu“

Schweinefilet im Senf-Kräutermantel

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites | Gemüse

*

Schoko-Mousse | Erdbeer-Mascarpone-Mousse | Himbeerspiegel | Mango | Sahne

Menü 3 | € 34,80

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage | geröstete Mandeln (nach Saison)

*

bunter Salatteller

*

„Schwabenplatte“

Zwiebelrostbrätle mit Röstzwiebeln | Schnitzel „Wiener Art“

Medaillons vom Schweinefilet | frischen Champignons

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites | Gemüse

*

Crème brûlée | Joghurteis | Früchte | Sahne

Menü 4 | € 31,50

Süßkartoffel-Cremesuppe | Steinchampignons

*

Bunter Salatteller

*

Geschmortes Bugfilet vom Württemberger Weiderind | Mandelschnitzel von der Hähnchenbrust Schweinefilet gefüllt mit Kräuter-Frischkäse

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Krokette | Pommes frites | Gemüse

*

Panna Cotta von der weißen Schokolade | Eis Rhabarber-Erdbeere | Sahne

Menü 5 | € 49,90

Karotten-Ingwer-Suppe | Croutons

*

Freiland-Blattsalate | geröstete Speckstreifen | Walnüsse

*

Rehbraten aus heimischer Jagd

Preiselbeeren | Wildrahmsauce

Zarte Filetmedaillons von Rind und Schwein

frische Edelpilze | hausgemachte Spätzle | Serviettenknödel | Gemüse

*

Himbeersorbet | Zitronensorbet | frische Beeren | Fruchtsauce | Sahne

Menü 6 | € 54,90

(auf Teller serviert)

Schwäbische Festtagssuppe

*

Blattsalate | Balsamicocreme | Croutons

*

„Filetteller“

Filetmedaillons von Rind und Kalb

Kräuterbutter | Trollingersauce

hausgemachte Spätzle | Kartoffelkrapfen | Gemüse

*

Vanilleeis | frische Erdbeeren (nach Saison) | Fruchtsauce | Minzjoghurt

Die Menüs können je nach Wunsch abgeändert | Suppen | Beilagen und Desserts getauscht werden.

Dadurch kann sich der Menüpreis ändern!

Bei allen Gerichten reichen wir gerne Fleisch | Beilagen | Gemüse nach. Bei einer Gemüseplatte mit frischem Stangenspargel erhöht sich der Menüpreis um € 3,00 pro Person.

Kaffeegedeck ...

Bis 19 Personen € 5,60 | ab 20 Personen € 5,20 pro Person | ab 50 Personen € 5,00 pro Person

Kinderermäßigung ...

Kinder bis 3 Jahre erhalten einen Räuberteller | 4-13 Jahre 50 % | ab 14 Jahre 100%

Für die Tischdekoration berechnen wir eine Pauschale von € 10,00 bis € 50,00 je nach Aufwand

Wir freuen uns, Ihre Feier mit Ihnen gemeinsam planen zu können.

Unser Team berät Sie gerne in allen Fragen und sorgt für ein gelungenes Fest.

Alle Preise inkl. MwSt. | Wir behalten uns Preisänderungen vor.
