

MENÜ- und BUFFET-VORSCHLÄGE

Wir richten für Sie Festlichkeiten aller Art aus,
wie zum Beispiel Hochzeiten, Geburtstage, Taufen oder Firmenfeiern.

Wir haben vorab für Sie Menü- und Buffet-Vorschläge zusammengestellt.
Diese können Sie natürlich auch individuell gestalten und je nach
Saison zusammenstellen.

Gerne unterstützen und begleiten wir Sie bei Ihrer Entscheidung.
Zur Gestaltung und Ausstattung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie
gerne persönlich, ob für Ihre Feier bei uns oder bei Ihnen zu Hause.

Unser Restaurant kann auf Wunsch für private Festlichkeiten auch in
kleinere Räume abgetrennt werden. Unser Restaurant bietet Platz für
ca. 70 bis 100 Personen und unser Biergarten für ca. 160 Personen. Diesen
können Sie natürlich auch mitnutzen, zum Beispiel für Ihren Sektempfang.

APERITIF EMPFEHLUNG



- Winzersekt (Rieslingsekt)
- Dornfeldersekt (rot, halbtrocken)
- Seccolino weiß (milder, fruchtiger, weniger Kohlensäure)

oder mit Likören verfeinert: Cassis, Holunder, Granatapfel oder Himbeer

- Charlston Sprizz (Weißwein Cuvee, Secco, Minze, Limette - Art wie Hugo)
- Campari Orange oder Soda
- Hugo oder Hugo Black
- Aperol Sprizz

Für Kinder oder Autofahrer bieten wir Ihnen natürlich auch alkohlfreie Cocktails, Sanbitter (Art wie Campari), Orange/Soda oder alkohlfreien Sekt an.

Für den kleinen Hunger vorab können
auch gerne Fingerfood oder Canapés
gereicht werden.

MENÜ-VORSCHLAG 1

Parmesan-Mousse mit Rucola, Pinienkerne, Seranoschinken und Baguette

Tranche vom Roastbeef mit Rosmarinjus, Zwiebelgemüse und Kartoffelkuchen

Hausgemachte Schokoladen-Crème-Brûlée mit Kumquatragout

MENÜ-VORSCHLAG 2

Frisch gebeiztes Lachsfilet mit Apfel-Meerrettich-Panna Cotta
und Blattsalate der Saison

Hausgemachte Blutwurstpraline auf Röstzwiebelpüree

Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Rotweinjus, glasierten Zuckerschoten
und Kartoffel-Trüffel-Krapfen

Schokoladen-Chili-Mousse mit Apfel-Thymian-Ragout

MENÜ-VORSCHLAG 3

Dreierlei von der Strauchtomate
Mousse und Carpaccio mit Frischkäsepraline und Balsamico

Gebackenes Kalbsbries mit Selleriepüree und frittierter Petersilie

Surf & Turf
Gegrilltes Rib-Ey-Steak mit Gambas in frischem Thymian gebraten,
Rotweinschalotten und Kartoffelgratin

Birne Helene mal anders
Pochierte Birne mit Schokoladen-Panna Cotta und Vanillemousse

BUFFET-VORSCHLAG 1



Vorspeise

Kaltes Gurkenschaumsüppchen mit gebratener Garnele, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Rucola-Balsamico, rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Remouladensoße

Hauptgang

Gegrillter Spanferkelrücken mit Altbierjus, glasiertem Spitzkohl und Kartoffelragout, gebratenes Doradenfilet unter der Tomatenkruste, Champagnersoße und Kräuterrisotto, gebratene Gnocchi mit Gorgonzolasoße und konfierten Tomaten

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis, weißes Schokoladenparfait mit Waldbeerenragout, Limetten-Himbeer-Mousse

BUFFET-VORSCHLAG 2



Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln mit Chili-Mango-Chutney und Friseesalat, Ziegenkäse-Crème-Brûlée, Lachstatar auf Gurkencarpaccio mit Limetten-Crème Fraîche

Suppe

Cappuccino von der Tomate mit mediterranem Kräuterschaum

Hauptgang

Im ganzen gebratenes Roastbeef mit sautierten Waldpilzen, Kartoffel-Steinpilz-Gratin, Coq au vin mit Erbsengemüse und Polentapüree, Saltimbocca vom Saibling mit Serrano und Salbei, Grillgemüse und mediterranen Drillingen

Dessert

Apel-Thymian-Creme, Hausgemachtes Tiramisu, frische Früchte mit Sabayone gratiniert



Vorspeise

gebackener Fetakäse mit Blattsalat und Preiselbeervinaigrette,
hausgemachte Tafelspitzsülze, geräucherte Entenbrust mit
Calvados-Apfel-Thymian-Ragout

Suppe

Essenz von der Tomate mit Basilikum-Gnocchi

Hauptgang

Wildragout mit Wacholderjus, gebratenen Pilzen und Haselnusspätzle,
gegrillte Kalbshaxe mit Morchelsoße, Speckknödel und Frühlingsgemüse,
gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterkruste, Rahmspinat mit Wildreis

Dessert

Joghurt-Schnitte mit Himbeersoße, Schokoladentarte mit Vanilleeis,
Crème-Brûlée von der Tonkabohne

Natürlich können Sie Ihre Menü- oder Buffet-Vorschläge individuell
zusammenstellen und auch eigene Ideen oder Wünsche mit einbringen.
Zudem bieten wir Ihnen auch saisonale Produkte an, die man gut
kombinieren kann:

frischer Spargel
frische Erdbeeren und Waldmeister
frischer Bärlauch
frische Kräuter
heimisches Wild von unseren Jägern
frische Pfifferlinge und Steinpilze
frische Gänse oder Enten (Ende Oktober bis Ende Dezember)