

Sehr verehrte Gäste:

Nachfolgend bieten wir Ihnen für Ihre Festlichkeiten unsere Menüvorschläge an.

Nachstehende Punkte sollten durchdacht werden:

*Einladung-Uhrzeit Beginn des Festes/Aperitif/Blumenschmuck/
Menükarten*

Getränkeauswahl/genauere Personenzahl/Kindergedeck

Menü I Euro 40.00

*Salatteller der Saison
Kräftige Nudelsuppe
Kalbsrahmbraten mit Mischgemüse und hausgemachten Spätzle
Frischer Fruchtsalat –auf Wunsch mit Kirschwasser-*

Menü II Euro 58.00 (ab 10 Personen)

Fischmenü

*Carpaccio vom Thunfisch mariniert mit Olivenöl und Apfelbalsamico
Kleine Bouillabaisse mit Knoblauchbaquette
Jakobsmuscheln an einer Lemonensauce mit Nüdeli
Würfel vom Schottischem Wildlachs „asiatisch“ im Reisblatt serviert
Mangosorbet mit Pinot rose Sekt brut*

Menü III Euro 46.00 (ab 10 Personen)

*Kraftbrühe „Royal „
Salatteller der Saison
Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Pilzrahmsauce
2 Sorten Gemüse nach Saison ,
hausgemachte Spätzle , pommes-frites
Erdbeeren „Romanoff“*

Menü IV Euro 45.00

*Avokadospalten mit Flusskrebse an einer Sce. Vinaigrette
Tomatencremesuppe „ Chantilly“
Schweinemedallions mit Gemüsejus
und Safran- Pilzrisotto
Pfirsichspalten „ Melba“*

Fest-Menü Euro 60.00 (ab 10 Personen)

*Blattsalate mit gebratenem Wachtelbrüstchen
Steinpilzravioli an Parmesanschaum
Kokossüppchen mit gebratenen Ananaswürfel
Lammcarree unter der Kräuterkruste,
junger Blattspinat, Gratin-Kartoffeln
Panna-Cotta auf einem Himbeerspiegel*

Menü der Saison: 54.00

*Ruccolacremesüppchen mit Parmaschinkenkrusteln
Spargelsalat mit Crevetten mariniert mit Sce. Vinaigrette
Kalbsmedallions mit Stangenspargel
neue Kartoffeln Sce. Hollandaise
Rhabarbermousse mit Salat von frischen Erdbeeren*

Vegetarisches Menü (ab 6 Personen) 38.00

*Blattsalate der Saison an Himbeerdressing
Klare Selleriesuppe mit Griesnocken
Tofuwürfel mit Sojakeimlingen und
chinesischen Baumpilzen in Sesamöl gebraten
mit wildem Reis
Sanfter Engel*

Hauptspeisen:

<i>Entenbrüstchen mit rosa Pfeffersauce Gemüse vom Markt, pommes-macaire</i>	<i>26.00</i>
<i>Perlhuhnbrüstchen mit Estragonjus auf Pilzrisotto und Gemüse</i>	<i>23.00</i>
<i>Kalbsrücken am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzle, Marktgemüse</i>	<i>28.50</i>
<i>Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten mit Thymianjus Herzoginkartoffeln und Bohnengemüse</i>	<i>22.00</i>
<i>Kalbshaxe kross gebraten hausgemachte Spätzle, 2 Sorten Gemüse</i>	<i>25.00</i>
<i>Osso – bucco „ Cremolata „ Parmesanrisotto</i>	<i>24.00</i>
<i>Medaillons vom Lamm unter der Kräuterkruste junger Blattspinat, pommes-dauphinoises</i>	<i>29.50</i>

Fischgerichte:

*Seetenfelbäckchen an einer leichten Ananascurrysauce
und Sternanis mit wildem Reis* 29.50

*Bach-Saiblingsfilet mit frischen Kräutern
Blattspinat und Kartoffeln* 26.00

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
in Lemonenbutter mit Mandeln und Gemüsereis* 25.00

*Schottischer Wildlachs in Champagnersauce
feini Nüdeli und Blattspinat* 24.50

*Filets von der Seeszunge „Marquery“, mit Tomatenconcassée
und feinen Nüdeli* 34.00

*Thunfischwürfel mit Sesam aus dem Wok gebraten
mit asiatischen Aromen und Wildreis* 24.00

*Kabeljau mit Orangensabbayone und Keta-Kaviar
mit getrüffeltem Kartoffelpüree* 26.00

Dessert:

<i>Sorbetteller mit Früchten</i>	8.50
<i>Schaumcreme vom Rhabarber mit Erdbeersalat</i>	8.50
<i>Lauwarmes Ananascarpaccio mit Kiwisorbet</i>	9.00
<i>Ganzer Weinbergpfirsich mit Marsalasabbayone & Pistazieneis</i>	10.00
<i>Mangosorbet mit Pinot rose Sekt brut</i>	8.50
<i>Panna-Cotta mit Himbeercremeeis</i>	8.50
<i>Creme Caramel mit Sahne</i>	6.50
<i>Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>	8.50
<i>Dreierlei vom Rhabarber (Mousse – Sorbet und Kompott)</i>	8.00
<i>Käsedessert vom Wagen</i>	11.00

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Vorschlägen zu entsprechen, variieren Sie nach Herzenslust.. Bitte haben Sie Verständnis dafür dass nicht mehrere Menüs bei einer Veranstaltung serviert werden können, deshalb bitten wir Sie, ein gemeinsames Menü zu wählen. Sie können am Tage ihres Festes bei uns noch die genaue Personenzahl telefonisch durchgeben, damit die Festtafel personengerecht eingedeckt werden kann und somit ein reibungsloser Ablauf gewährleistet ist.

Bei musikalischer Umrahmung ihres Festes bitten wir um Absprache, da wir unseren Hotelgästen eine angenehme Nachtruhe gewähren.

Unser Restaurant schließt um 24.00 Uhr, sollte ihre Veranstaltung länger dauern bitten wir um vorherige Absprache. Für jede weitere angefangene Stunde erlauben wir uns einen Nachzuschlag von Euro 54.00 zu berechnen.

Unsere Zahlungsbedingungen: Bar oder per ec-Karte

***Mit freundlicher Empfehlung
Peter Biechele und sein starkes Team.***

