

*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 59.00    (ab 10 Personen)*

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry, Käsegebäck  
Salatteller der Saison*

*Kalbsrücken am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce*

*2 Sorten Gemüse nach Saison, hausgemachte Spätzle, pommes-frites  
Parfait Grand-Marnier*

*Menü II      Euro 64.00*

*Fischmenü ab 10 Personen*

*Lachstatar angemacht mit kleinem Salatbouquet*

*Jakobsmuscheln auf Nüdeli mit Parmesanschaum*

*Zanderfilet auf Tomatenfondue mit Gemüsereis*

*Beschwipstes Mangosorbet*

*Menü III      Euro 54.00*

*Tomatencremesuppe „Chantilly“*

*Poulardenbrüstchen an Thymianjus mit Kürbis-Risotto*

*Crème brûlée mit Vanilleeis*

**Menü IV                      Euro 54.00**

*Currycremesuppe mit Crevetten  
Schweinemedallions im Speckmantel mit Balsamikojus  
Gemüse-Tagliatelle  
Fruchtsalat mit Kirschwasser*

**Menü V:                      Euro 53.00**

*Flädlsuppe  
Gemischter Salatteller  
Kalbshaxe knusprig gebraten aus dem Rohr  
hausgemachte Spätzle, Gemüsebeilage  
Coupe „Dänemark“*

**Fest-Menü                      Euro 75.00                      ab 10 Personen**

*Blattsalate mit gebratenen Fischen umlegt  
Steinpilzravioli mit Parmesanschaum  
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsegebäck  
Lammcarree mit Kräuterkruste,  
junger Blattspinat, Gratin-Kartoffeln  
Sorbet „Colonel“*

**Menü der Saison von September bis Dezember    €uro 70.00**

*Wildcremesuppe „St. Hubertus „  
Nüsslisalat mit Speck & Croutons  
Rehrückenmedallions „Mirza“ mit gedämpftem Weinapfel  
Rotkraut mit Maronen, pommes-Williams  
Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerkirschen*

### ***Verschiedene Suppen:***

<i>Flädli</i> suppe	6.50	<i>Nudelsuppe</i>	6.00
<i>Klare Ochsenschwanz</i> suppe mit <i>Sherry</i> , <i>Käse</i> stange			10.00
<i>Tomatencreme</i> suppe „ <i>Chantilly</i> „			9.50
<i>Schwäbische Hochzeit</i> suppe			7.50
<i>Kleine Bouillabaise</i> mit <i>Knoblauch</i> baquette (ab 10 Personen)			13.50
<i>Wildcreme</i> suppe „ <i>St. Hubertus</i> „			11.00
<i>Orangen-Karotten-Curry</i> -Suppe			8.50
<i>Kürbiscreme</i> suppe mit <i>Kürbis</i> kernen			8.50

### ***Vorspeisen:***

<i>Lachstatar</i> angemacht mit <i>kleinen Salat</i> buquett	16.50
<i>Salat</i> „ <i>Creative</i> “ mit <i>gebratenen Edelfischen</i> umlegt	16.50
<i>Nüssli</i> salat mit <i>Speck</i> und <i>Croutons</i>	11.00
<i>Carpaccio</i> vom <i>Lachs</i> und <i>Zander</i> an <i>Lemonöl</i>	16.50
<i>Carpaccio</i> vom <i>Rind</i> mit <i>Balsamico</i> und <i>Parmesan</i> streifen	18.50
<i>Jakobsmuscheln</i> auf <i>Nüdeli</i> mit <i>Parmesan</i> schaum	21.50
<i>Wildpastete</i> mit <i>Sce. Cumberland</i> und <i>Sellerie</i> salat	15.00
<i>Tatar</i> vom <i>Rind</i> angemacht mit <i>geröstetem Brot</i>	16.50

### **Hauptspeisen:**

<i>Rehrückenmedaillons „ Mirza „ mit gedämpften Weinapfel Rotkraut mit Maronen, pommes-Williams</i>	<i>40.00</i>
<i>Schweinemedaillons im Speckmantel mit Balsamikojus und Kürbisrisotto</i>	<i>29.00</i>
<i>Kalbsrücken am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzle, Marktgemüse ( ab 8 Personen)</i>	<i>38.00</i>
<i>Poulardenbrüstchen mit Thymianjus Vichy-Karotten und Parmesanrisotto</i>	<i>31.00</i>
<i>Osso – bucco „ Cremolata „ mit Tomatenspaghetti</i>	<i>30.00</i>
<i>Chateau-briand „ Sce. Bearnaise“ Gemüse vom Markt, pommes-frites ab 4 Personen-</i>	<i>pro Pers. 46.00</i>
<i>Entrecote „ Double „ mit Schalottensauce Speckbohnen, Gratin-Kartoffeln ab 4 Personen-</i>	<i>pro Pers. 42.00</i>

### **Fischgerichte:**

<i>Zanderfilet auf lauwarmem Tomatensalat mit Gemüsereis</i>	<i>30.00</i>
<i>Schottischer Wildlachs in Champagnersauce feini Nüdeli und Blattspinat</i>	<i>29.50</i>
<i>Jakobsmuscheln mit Parmesanschaum auf feinen Nüdeli</i>	<i>32.50</i>

## ***Dessert:***

<i>Mousse au chocolat</i>	9.00
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerkirschen</i>	9.00
<i>Crème brûlée mit Vanilleeis</i>	9.50
<i>Hausgemachte Sorbet nach Wahl mit Früchten</i>	9.80
<i>Zimtparfait mit Orangenfilet</i>	9.00
<i>Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce</i>	7.50

*Wir hoffen, Ihnen mit diesen Vorschlägen zu entsprechen, variieren Sie nach Herzenslust. Wir bitten höflichst am Tage ihres Festes bei uns die genaue Personenzahl telefonisch durchzugeben, damit die Festtafel personengerecht eingedeckt werden kann und somit ein reibungsloser Ablauf gewährleistet ist. Für bereitgestellte, reservierte Sitzplätze die nicht abgesagt werden, erlauben wir uns pro Gedeck 20.00 Euro zu berechnen.*

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

*Gesellschaftsspiele mit brennenden Kerzen sind bei uns nicht erlaubt.*

*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 € 60.00 zu berechnen.*

*Unsere Zahlungsbedingungen: Bar oder per ec-Maestro Karte,  
**Kreditkarten akzeptieren wir keine***

***Mit freundlicher Empfehlung***

***Peter Biechele und sein starkes Team.***

***Anschrift: Große Gass 30 79576 Weil/Haltingen***

***Tel. 07621/96496-0 Fax. 07621/96496-96***