



Übersicht Aktuelles:

Seite I: 12. Mai - Muttertag

Seite II-IV: Weihnachtsfeiern Menüvorschläge

Seite V: Kochkurse auf Anfrage – ab 8 Personen

Familienevent, Firmenfeier, Weihnachtsfeier,

Junggesellen/innenabschied

Beispielmenü im Anhang, natürlich sind auch

vegetarische Kochkurse möglich.



Frühlingsbuffet am Muttertag – all you can eat

Kinder unter 6 Jahren frei, Kinder von 6-14: 12,-€

Erwachsene: 26,50 €

Sonntag, den 12.05.19 von 11.30-14.30 Uhr

Frühlingsalat mit Spargel und Rhabarber

Crostini mit Räucherforelle und Radieschen

Spargelcrèmesuppe mit Croutons

Kohlrabicarpaccio mit Meerrettichvinaigrette

Vegetarische Spargelquiche mit Rucola

Schrobenhausener Spargel mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter und gemischtem Schinken

Schweinemedallions

Zitronenbackhendl aus der Hühnerbrust mit Kartoffel-Gurkensalat

Nudelgratin á la Spargelcarbonara

Rhabarber-Streuselkuchen

Schokoladen-Olivenölmousse

Crêpes mit Vanilleeis

frische Erdbeeren

Nur mit Reservierung möglich

Weihnachtsfeiern Mittendrin - Menüvorschläge I-VI

Menü I

Winterliche Kürbissuppe mit Schwarzbrotcroutons

Hirschragout aus der Keule mit Rosenkohl und hausgemachten Spätzle

Topfenmousse mit Quittenkompott und Mandelkaramell

35,- €

Menü II

Gebratene Parmesanknödel mit Rucola und Balsamicolinsen

Pochiertes Lachsfilet mit Kartoffel-Rosmarinstrudel, grünen Bohnen und winterlicher Tomatenbutter

Mousse au chocolat mit marinierten Beeren

35,- € Menu

Menu III

Wintersalat mit eingelegten Orangenfilets, Ziegenkäse und Walnüssen

Zanderfilet im Knuspermantel mit Pastinakenpüree und Gewürzkarotten und Weißweinsöße

Vanilleparfait mit marinierten Beeren

34,-€

Menu IV

Maronenschaumsuppe

Barberie Entenbrust mit hausgemachtem Blaukraut,

Brioheknödeln und Rotweinbutter

Lebkuchenmousse mit Gewürzbirne

35,- €

Menu V

Gebratene Garnelen auf lauwarmen Cous- Cous

mit Granatapfel und Paprikaculis

Sellerieschaumuppe mit Tahiti-Vanille

Geschmorte Rinderschulter in Barolosoße mit Süßkartoffelpüree und

Wirsinggemüse

Aperol Panna Cotta mit Zitrusfruchtsalat

42,- €

Menu VI

Salat mit Gorgonzola und pochierter Williams-Birne

Gemüsestrudel mit Rieslingschaum

Perlhuhnbrust im Speckmantel mit Schwarzwurzeln, Maronen Olivenöl-
Stampfkartoffel und

Rosmarinbutter

Ingwer Creme Brûlée

42,- €

Alternative vegetarische Hauptgänge:

Gorgonzolarisotto mit marinierten Orangenfilets

Tagliatelle mit Waldpilzrahm und Parmesanspänen



Kochkurse

Menu I

Garnelen-Maultaschen mit Kaffeeanas

Niedertemperatur gegartes Entrecôte mit Maccaire-Kartoffeln
und Vanille-Kraut

Geschmolzene Grießknödel mit Birnenkompott

Menu II

Ceviche vom Saibling mit Rote Beete Crème und Linsenvinaigrette

Barberie Entenbrust mit Pastinakenpüree und Rosenkohlblättern

Lebkuchenmousse mit Quittenkompott