

Menüs

Menü I

Vitello tonnato

*feinste Kalbsfleischscheiben mit
Thunfischsauce und Kapern*

Schweinemedallions „Pfeffer“

*gegrillt mit Pfeffersauce,
Pommes und gemischter Salat*

Pannacotta mit Beeren

Preis 28.00 €

Menü III

Gegrillter Kabeljau

auf Linsensalat

Gemüse-Minestrone

Saltimbocca

*Kalbschnitzel gefüllt mit rohem
Schinken und Salbei, dazu
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet*

Topfen Palatschinken

garniert mit Früchten

Preis 38.00 €

Menü II

Garnelen

mit Aioli Creme

Gegrilltes Rumpsteak

*vom Black Angus Rind, Kräuterbutter,
Kroketten und gemischter Salat*

Sorbet

mit frischen Früchten

Preis 35.00 €

Menü IV

Carpaccio,

*hauchdünne marinierte
Rinderfiletscheiben vom Rind
mit Rucola*

Steinpilzrahmsuppe

Lachsfilet

*mit Orangensauce,
gebr. Polenta und
geschmorten Kirschtomaten*

Variationen von der Schokolade

Preis 42.00 €

Buffets

Buffet I

- ❖ **Vorspeisen**
 - ❖ Pellkartoffelsalat mit Pesto
 - ❖ Rindfleischsalat auf italienische Art
 - ❖ Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
 - ❖ Brotauswahl mit Tsatsiki & Kräuterbutter
- ❖ **Hauptgerichte**
 - ❖ Saltimbocca vom Kalb mit Salbei, Kapern und Tomaten
 - ❖ Hähnchenfilet „Florentiner Art“ mit Spinat und Käse überbacken, dazu Gemüse der Saison
 - ❖ Drillinge mit Rosmarin und Flockensalz
- ❖ **Desserts**
 - ❖ Helles & dunkles Mousse au Chocolat
 - ❖ Obstsalat

*Preis 33.00 € p.P.
ab 25 Personen*

Buffet III

- ❖ **Vorspeisen**
 - ❖ Lachsforelle pochiert
 - ❖ Meeresfrüchtesalat
 - ❖ Avocado mit Tomatensalsa
 - ❖ Roastbeef Scheiben mit Remoulade
 - ❖ Brotauswahl mit Dips
- ❖ **Hauptgerichte**
 - ❖ Geschmorte Ochsenbäckchen
 - ❖ Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
 - ❖ Entenbrust in rosa Beersauce mit Sonnenblumenkernpolenta
- ❖ **Desserts**
 - ❖ Passionsfrucht Charlotte
 - ❖ Quark Mousse mit Limone und Orange
 - ❖ Rote Grütze mit Vanillesauce

*Preis 39.00 € p.P.
ab 25 Personen*

Buffet II

- ❖ **Vorspeisen**
 - ❖ Rindfleischsuppe mit Markklößchen
 - ❖ Bunte Salatauswahl mit Balsamico Dressing
 - ❖ Gefüllte Champignons mit Kräuterkäse
 - ❖ Melone mit rohen Schinken
 - ❖ Brotauswahl mit Salzbutter
- ❖ **Hauptgerichte**
 - ❖ Schweinefilet mit Majoran Sauce
 - ❖ Kartoffelgratin und Broccoli
 - ❖ Pochierter Lachs mit Krustentiersauce und Bandnudeln
- ❖ **Dessert**
 - ❖ Käsekuchen mit Pflaumenkompott
 - ❖ Cappuccino Parfait
 - ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Preis 35.00 € p.P.
ab 25 Personen*

Buffet IV

- ❖ **Vorspeisen**
 - ❖ Feinste Auswahl von rohen Schinken
 - ❖ Couscous-Salat mit Aprikosen
 - ❖ Marinierte Rotbarbe
 - ❖ Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
 - ❖ Antipasti Auswahl
 - ❖ Marinierter Schafskäse
 - ❖ Brezel, Stangenbrot und Butter
- ❖ **Hauptgerichte**
 - ❖ Brust vom Perlhuhn im Bratenfond
 - ❖ Kalbsfiletmedaillons im Speckmantel und Morchelrahmsauce
 - ❖ Edelfischragout mit Safransauce
 - ❖ Reis und buntes Gemüse der Saison
- ❖ **Dessert**
 - ❖ Exotische Obstauswahl
 - ❖ Tiramisu
 - ❖ Grießflammerie
 - ❖ Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

*Preis 43.00 € p.P.
ab 30 Personen*

❧ Fingerfood ❧

Anregungen und Beispiele für Ihre Fingerfood Auswahl:

- ❖ Kleine Garnelen mit Knoblauchsauce
- ❖ Geräucherte Forelle auf Toast mit Meerrettich
- ❖ Gebratene Riesengarnelen mit Aioli Mayonnaise
- ❖ Drillinge mit Pesto
- ❖ Gemüsesticks mit Dip
- ❖ Frittierte Minipaprika gefüllt mit Schafskäse
- ❖ Gegrillter Garnelenspieß

- ❖ Gefüllte Eier
- ❖ Pumpernickel mit Käsecreme
- ❖ Chicken Wings mit Hot Sauce
- ❖ Gehacktes Bällchen mit Dip
- ❖ Saté vom Huhn mit Erdnusssauce
- ❖ Hamburger in ¼ -Stücken oder Mini Hamburger
- ❖ Pflaume im Speckmantel

- ❖ Quiche diverse Sorten
- ❖ Wraps mit Füllung aus Gemüse (und Schinken)
- ❖ Mini-Frühlingsrolle
- ❖ Mini-Croissants gefüllt mit Käse oder Schinken, Speck, Zwiebeln

- ❖ Mini-Tartelettes mit Zitrone oder Apfel
- ❖ Crème brûlée im Glas

Bitte stellen Sie Ihre gewünschte Auswahl zusammen und sprechen Sie uns an.

Aperitif Empfehlungen

(mit und ohne Alkohol)

PriSecco von Jörg Geiger - alkoholfrei -

30.00 €

*Wiesenobst | Holunderblüte | Kräuter
Prickelnder alkoholfreier Aperitif mit Wiesenobstsft,
Traube, Pfirsich, Zitrone, Holunderblüten
mit dem Duft von Wiesenkräuter.*

* * * * *

C. Bratbirne - alkoholfrei -

37.00 €

*PriSecco alkoholfrei
Crémant Vouvray Brut
Herkunft: Loire, Bernard Fouquet
Rebsorte: Chenin blanc*

* * * * *

Sekt Crémant Vouvray Brut

37.00 €

*Herkunft: Loire, Bernard Fouquet
Rebsorte: Chenin blanc
Viel Frucht, eine feine Säurestruktur sowie eine elegante
und zarte Perlage Zitrusfrucht gepaart mit Steinobst,
leicht blumige Noten.
Fein und geschmeidig.*

Weißwein Empfehlungen

Sauvignon Blanc Domaine les Montarels **21.50 €**

Herkunft: Côtes de Thongue, Languedoc

Aromen von exotischen Früchten, Stachelbeere und weißen Blüten sowie leicht grasige Noten. Frisch, knackig und fruchtig.

* * * * *

Grauburgunder **24.00 €**

Herkunft: Rheinhessen, Weingut Meiser

Aromen von Birne, Apfel, Aprikose und exotischen Früchten. Begleitet von perfekt eingebundener Säure.

* * * * *

Moreneci Pinot Grigio **27.50 €**

Herkunft: Lombardei, Cantina Colli Morenici

Fruchtig und blumig in der Nase. Elegant, frisch und mineralisch am Gaumen. Dieser Wein präsentiert sich elegant und jugendlich, perfekt balanciert und reich strukturiert.

* * * * *

Grüner Veltliner **27.50 €**

Herkunft: Wagram, Österreich

Komplexes, exotisches Fruchtspiel mit zarter Würze. Substanzreich mit feingezeichneter Säure.

* * * * *

Lugana Doc **31.00 €**

Herkunft: Lombardei, Cantina Colli Morenici

Reiche Mineralität und fruchtiges Aroma, Zitronen und Frühlingsblumen. Noten von Mandel im Abgang. Wein mit reifer Struktur und Körper.

* * * * *

Weißburgunder Sternenglanz **36.00 €**

Herkunft: Rheinhessen, Alexander Gysler

Florale Noten und heller Frucht. Dabei wird dieser geradezu perfekte Essensbegleiter von Stoff, Schmelz und einer spritzigen Säure getragen.

Ausschank in 0,75 Flaschen

Rosé Empfehlungen

Morenici Due Rosé

26.50 €

Herkunft: Lombardei, Cantina Colli Morenici

Verschnitt von 3 Rebsorten:

Die Cabernet-Sauvignon, der Rondinella und der Merlot.

*Eindrücke von zarten Beerenfrüchten, Wildrosen
und blumige Noten.*

Frisch, weich und harmonisch.

* * * * *

Cuvée Rosé Wagram

27.50 €

Herkunft: Wagram, Rheinberger Winzer

Aus den Zweigelt-Trauben.

*Geniale Frucht, Blütennoten, spritzige Extraktsüße,
mit verspielten Anklängen nach exotischen Früchten.*

Ausschank in 0,75 Flaschen

Rotwein Empfehlungen

Morenici Merlot

27.50 €

Herkunft: Lombardei, Cantina Colli Morenici

Die Trauben stammen vom südlichen Gardasee, ausgebaut im Stahltank, dadurch unkompliziert und fruchtig.

Erinnert an roten Waldfrüchte. Kräftig und trocken.

* * * * *

Primitivo di Manduria DOC Riserva

29.50 €

Herkunft: Apulien, Carlo Sani

Komplexes Aroma, intensiv mit Anklängen von Kakao, Kaffee und Vanille.

Harmonisch, vollmundig, weiche, feine Tannine.

* * * * *

Spätburgunder Ensenberg

37.00 €

Herkunft: Baden, Holger Koch

Dunkelbeerige Früchte und dezente erfrischende Säure.

Frisch und fruchtig mit großartigem Trinkgenuss.

* * * * *

Château Grand Moulin Macquin

35.00 €

Herkunft: St. Émilion, Bordeaux, Fam. Boyreau

Zweitwein von Ch. Corbin. Merlot und Cabernet Sauvignon.

Komplexes Bukett mit Heidelbeeren und roten Früchten, einen vollmundigen und fleischigen Gaumen mit eleganten und abgerundeten Tanninen.

* * * * *

Lucioles

39.50 €

Herkunft: Canon-Fronsac, Bordeaux, Jean Dubeck

Rebsorte: Merlot

Biodynamisch, duftet nach Kirschen und dunklen Beeren

gepaart mit Röstaromen. Wärmendes Mundgefühl,

weich und samtig, kraftvoll, elegant, lang und intensiv.

Ausschank in 0,75 Flaschen