

**AUS DER VORHERGEHENDEN SPEISENAUSWAHL HABEN WIR EINIGE MENÜS ALS BEISPIELE ZUSAMMENGESTELLT. SIE KÖNNEN ALSO JEDERZEIT KOMPONENTEN HINZUFÜGEN ODER STREICHEN, GANZ NACH IHREM GESCHMACK UND BUDGET.**

### **MENÜ 1**

TOMATENKREMSUPPE MIT BASILIKUM UND SAHNEHÄUBCHEN

\* \* \*

KNACKIG FRISCHE GARTENSALATE MIT RÖSTBROTWÜRFELN UND SPROSSEN

\* \* \*

SCHWEINELENDCHEN IM PILZMANTEL MIT SCHNITTLAUCHRAHM-  
SOÛSE, FRISCHES MARKTGEMÜSE, KARTOFFELGRATIN

\* \* \*

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE  
ODER

VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN UND SCHLAGSAHNE

MENÜ MIT SALAT 36,10 €

OHNE SALAT 30,60 €

### **MENÜ 2**

DOPPELTE RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE UND SCHNITTLAUCH

\* \* \*

KNACKIG FRISCHE GARTENSALATE MIT RÖSTBROTWÜRFELN UND SPROSSEN

\* \* \*

RINDER- UND SCHWEINEFILET VOM GRILL IN COGNACSAHNE  
MIT FRISCHEN STEINCHAMPIGNONS, SAISONGEMÜSE  
KARTOFFELGRATIN

\* \* \*

DESSERTÜBERRASCHUNG IM GLÄSLE  
MOUSSE AU CHOCOLAT WEIß UND DUNKEL, HAUSGEMACHTES SORBET  
UND RIESLINGKREM MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

MENÜ MIT SALAT 38,70 €

OHNE SALAT 33,20 €

### **MENÜ 3**

MEDITERRANES GEMÜSETÖRTCHEN MIT BÜFFELMOZZARELLA  
AN FEIN MARINIERTEM RAPUNZELSALAT

\* \* \*

CARRÉE VOM WEIDELAMM UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE  
FEINE BÖHNCHEN UND KARTOFFELSAHNEGRATIN

\* \* \*

GEBRANNT VANILLEKREM MIT SCHOKOLADENEIS

MENÜ KOMPLETT 40,60 €

### **MENÜ 4**

GEBRATENE SEETEUFELMEDAILLONS AUF WILDKRÄUTERSALAT

\*\*\*

TOMATENESSENZ MIT BASILIKUMKLÖßCHEN

\*\*\*

FILETSTEAK VOM ALBRIND AUF TRÜFFELJUS  
DAZU ZUCKERSCHOTEN UND GRATINIERT KARTOFFELN

\*\*\*

PANNA COTTA MIT WALDBEERGRÜTZE

MENÜ MIT VORSPEISE 48,20 €  
OHNE VORSPEISE 35,40 €

## MENÜ 5

FEIN MARINIERTER BLATTSALAT UMLEGT MIT LAUWARMEN KRÄUTERCHAMPIGNONS  
SPROSSEN UND RÖSTBROTWÜRFELN

\*\*\*

KAROTTENSCHAUMSUPPE MIT INGWER

\*\*\*

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN ORANGENSOÛE  
GEMÜSE VOM MARKT UND KARTOFFELGRATIN

\*\*\*

DESSERTTELLER BURG HOHEN NEUFFEN  
- FEINE LECKEREIEN AUS UNSERER PÂTISSERIE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN GARNIERT -

MENÜ MIT VORSPEISE 41,70 €  
OHNE VORSPEISE 34,20 €

## MENÜ 6

ROSE VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS MIT DILL – SENFSOÛE  
KLEINER REIBEKUCHEN UND KNACKIGES SALATBUKETT

\*\*\*

LAUCHRAHMSÜPPLE MIT SHRIMPS

\*\*\*

RINDERFILET VOM ALBRIND IM KRÄUTERNETZ GEBRATEN  
AN ROTWEINSCHALOTTENSOÛE  
GEMÜSE VOM MARKT  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

\*\*\*

ORANGEN-TIRAMISU AUF KARAMELSOÛE

MENÜ MIT VORSPEISE 45,90 €  
MENÜ OHNE VORSPEISE 35,40 €

## **UNSER „RUSTIKALES MENÜ“**

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT SAHNEHAUBE

\*\*\*

KNACKIG FRISCHE GARTENSALATE  
MIT SPROSSEN UND RÖSTBROTWÜRFELN

\*\*\*

SPANFERKEL AUS DEM BACKOFEN  
MIT MARKTGEMÜSE UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

\*\*\*

TOPFENSTRUDEL MIT VANILLEEIS

35,00 €

## **UNSER „SCHWÄBISCHES MENÜ“**

PIKANter MAULTASCHENSALAT  
MIT SCHNITTLAUCH-VINAIGRETTE

\* \* \*

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE

\* \* \*

KALBSTAFELSPITZ MIT RAHMCHAMPIGNONS  
DAZU  
GLACIERTES SAISONGEMÜSE  
SCHUPFNUDELN

\*\*\*

OFENSCHLUPFER AUF VANILLESOßE

36,00 €

## **UNSER SOMMERMENÜ**

GETROCKNETE TOMATEN UND GEFÜLLTE OLIVEN  
CIABATTA UND WALNUSSBROT, OLIVENÖL, GESALZENE BUTTER  
\*\*\*

MEDITERRANES GEMÜSETÖRTCHEN MIT BÜFFELMOZZARELLA  
AN FEIN MARINIERTEM RAPUNZELSALAT  
\*\*\*

GEBRATENE PERLHUHNBRUST MIT ZITRONEN-KRÄUTER-SCHAUMSOË  
AUF TOMATENRISOTTO  
\*\*\*

DESSERTÜBERRASCHUNG IM GLÄSLE  
MOUSSE AU CHOCOLAT WEIß UND DUNKEL, HAUSGEMACHTES SORBET  
UND RIESLINGKREM MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

41,90 €

## **UNSER HERBST- WINTERMENÜ**

LAUWARMES ZWIEBEL-LAUCHTÖRTCHEN MIT KRÄUTERSCHMANT  
AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN MIT RADIESCHENVINAIGRETTE  
\* \* \*

PETERSILIENWURZELSUPPE MIT LACHSSTREIFEN  
\* \* \*

GESCHMORTE ENTENKEULE IN ORANGENSOË  
DAZU  
APFELROTKOHL  
UND OMA MARGOT'S KARTOFFELBREI  
\*\*\*

OFENSCHLUPFER MIT ZWETSCHGENRÖSTER

39,40 €

**GERNE STELLT IHNEN UNSER KÜCHENCHEF AUCH IHR INDIVIDUELLES WUNSCH-MENÜ  
ZUSAMMEN**