

## Unsere Menüvorschläge und Büffetvorschläge 2022

### Menü selbst gestalten

#### Vorspeisen:

O	Beilagensalat mit Hausdressing oder Essig-Öl Dressing	5,50 €
O	Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel /Saisonal	15,00 €
O	Räucherforelle mit Gurke und Schmand	13,50 €
O	Gebeizter Lachs / Sahnemeerrettich	13,50 €

#### Suppe:

O	Spargelcremesuppe / Saisonal	6,20 €
O	Kresseschaumsuppe	5,80 €
O	Rinderkraftbrühe mit Markklößen / Flädle oder Nudeln	5,50 €
O	Kürbiscremesuppe / saisonal	6,20 €
O	Maronenschaumsuppe / saisonal	5,80 €

#### Hauptgang:

O	Schweinelende / Champignonrahm / Hausgemachte Spätzle	24,80 €
O	Schweinelende / Morchelrahm / hausgemachte Spätzle	26,00 €
O	Kalbsrahmbraten / Champignonrahm / Spätzle	26,80 €
O	Filet vom Schwein / Rind / Kalb / Kartoffelgratin / Gemüse	32,80 €
O	Rinderfilet / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln	34,50 €
O	Fischteller von Lachs und Zander / Tagliatelle / Blattspinat	25,80 €
O	Wildteller / Pfifferlingrahmsauce / Spätzle	34,00 €
O	Entenbrust / Schupfnudeln / Rahmwirsing	29,80 €
O	Maispoulade / Polenta / ZucchiniGemüse	22,00 €
O	Wildragout / hausgemachte Spätzle	22,50 €

**zusätzliche Beilage pro Person 4,50 €**

## **Vegetarisch:**

<b>O</b>	<b>Spargeln mit Kartoffeln / Hollandaise / Butter / saisonal</b>	<b>23,00 €</b>
<b>O</b>	<b>Pilzrisotto / Parmesan / Kirschtomate / Rucola</b>	<b>18,00 €</b>
<b>O</b>	<b>Kartoffelgnocchi / mediterranes Gemüse /Basilikumpesto</b>	<b>18,50 €</b>
<b>O</b>	<b>Semmelknödel / Pilzrahmragout</b>	<b>17.50 €</b>
<b>O</b>	<b>Pfifferling / Tagliatelle / saisonal</b>	<b>19.80 €</b>

## **Dessert:**

<b>O</b>	<b>Schokoladenmousse / Beeren</b>	<b>9.80 €</b>
	<b>Schokoladenküchle / Vanilleeis</b>	<b>9,80 €</b>
<b>O</b>	<b>Crème Brûlée / Fruchtsorbet</b>	<b>8,80 €</b>
<b>O</b>	<b>Vanilleeis / Frische Früchte</b>	<b>6,90 €</b>

## **Büffet selbst gestalten / Scheune:**

**Vorspeise:** Zum selbst zusammenstellen /Preis nach Angebot

- Rohkost / Blattsalat / zweierlei Dressing
- Antipasti
- Spargel / Schinkenröllchen
- Schinkenplatte mit verschiedenen Schinkensorten
- Roastbeef / Remoulade
- Honigmelone / geräucherten Schinken
- Hähnchenfilets / Orangensauce
- Krabbencocktail
- Hähnchensalat / Pfirsich
- Vitello Tonnato

## **Hauptgericht Fleisch / Fisch:**

- Schweinelende am Stück gebraten/ Champignonrahmsauce
- Rinderrücken am Stück gebraten / Rotweinsauce
- Putenrollbraten
- Wildragout / Preiselbeerbirne
- Cordon Bleu
- Kalbsgeschnetzeltes / Champignons
- Entenkeule
- Zanderfilet/ Rieslingschaum
- Lachsfilet / Kräuterschaum
- Garnelen-Tomatenspieß
- Geschmortes Wildschweinnüssl / Portweinsauce

## **Vegetarische Gerichte:**

- Spinatknödel / Champignonrahm
- Kürbistagiatelle / Saisonal
- Gemüselasagne
- Gemüsebratlinge / Sauerrahmdip
- Pilzrisotto / Kräuter / Parmesan
- Pfifferling / Sahnesauce / Tagliatelle

## **Beilagen:**

- hausgemachte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Tagliatelle
- Reis
- Risotto
- Rosmarinkartoffeln
- Schwenkgemüse
- Semmelknödel
- Schupfnudeln
- Ratatouille

## **Dessert:**

- Fruchtsalat
- weißes / dunkles Schokoladenmousse
- Panna Cotta
- Tiramisu
- Schokoladenbrownie
- Schwarzwälder Quarkdessert
- Quarkmousse

## **Büffet 1:**

**4 Vorspeisen / 1 Hauptgericht Fleisch / 1 Hauptgericht Fisch / 1 Hauptgericht vegetarisch/**

**3 Beilagen / 3 Dessert**

**Preis pro Person: 39,80 €**

## **Büffet 2:**

**5 Vorspeisen / 2 Hauptgerichte Fleisch / 1 Hauptgericht Fisch / 1 Hauptgericht Vegetarisch /**

**3 Beilagen / 3 Dessert**

**Preis pro Person: 45.00 € pro Person**

**Bei schönem Wetter können wir Ihnen ein Barbecue auf unserem Scheunenplatz anbieten.**

**Preis nach Absprache.**