

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	6,80 €
O	Rinderkraftbrühe mit Markklößen / Flädle oder Nudeln	5,80 €
O	Kürbiscremesuppe / Saisonal	6.20 €
O	Maronenschaumsuppe / Saisonal	6,80 €

Hauptgang:

O	Schweinelende / Champignonrahm / Hausgemachte Spätzle	24,80 €
O	Schweinelende / Morchelrahm / hausgemachte Spätzle	27,00 €
O	Kalbsrahmbraten / Champignonrahm / Spätzle	26.80 €
O	Filet vom Schwein / Rind / Kalb / Kartoffelgratin / Gemüse	32,80 €
O	Rinderfilet / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln	35,50 €
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	25,50 €

zusätzliche Beilage pro Person 4,50 €

Vegetarisch:

O	Spargeln mit Kartoffeln / Hollandaise / Butter / Saisonal	23,00 €
O	Pilzrisotto / Parmesan / Kirschtomate / Rucola	18,00 €
O	Kartoffelgnocchi / mediterranes Gemüse / Basilikumpesto	18,50 €
O	Semmelknödel / Pilzrahmragout	17,90 €
O	Pfifferling / Tagliatelle / saisonal	20,80 €

Dessert:

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

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 Wildschweinnüßle / 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: 44,00 €

Büffet 2:

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

3 Beilagen / 3 Dessert

Preis pro Person: 48.00 € pro Person

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

Preis nach Absprache.

Bei erscheinen neuer Menüvorschläge werden diese ungültig

Stand August 2022