

## Unsere Menüvorschläge und Büffetvorschläge 2023

### Menü selbst gestalten

#### Vorspeisen:

O	Beilagensalat mit Hausdressing oder Essig-Öl Dressing	6.00 €
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	6,80 €
O	Kresseschaumsuppe	6,80 €
O	Rinderkraftbrühe mit Markklößen / Flädle oder Nudeln	6,20 €
O	Kürbiscremesuppe / Saisonal	6.20 €
O	Maronenschaumsuppe / Saisonal	6,80 €

#### Hauptgang:

O	Schweinelende / Champignonrahm / Hausgemachte Spätzle	26,50 €
O	Schweinelende / Morchelrahm / hausgemachte Spätzle	28,50 €
O	Kalbsrahmbraten / Champignonrahm / Spätzle	27.80 €
O	Filet vom Schwein / Rind / Kalb / Kartoffelgratin / Gemüse	32,80 €
O	Rinderfilet / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln	35,50 €
O	Fischteller von Lachs und Zander / Tagliatelle / Blattspinat	26.80 €
O	Wildteller / Pfifferlingrahmsauce / Spätzle	36,00 €
O	Entenbrust / Schupfnudeln / Rahmwirsing	29.80 €
O	Maispoulade / Polenta / ZucchiniGemüse	24,00 €
O	Wildragout / hausgemachte Spätzle	28,50 €

**zusätzliche Beilage pro Person 5,50 €**

## Vegetarisch:

<input type="radio"/>	Spargeln mit Kartoffeln / Hollandaise / Butter / Saisonal	23,00 €
<input type="radio"/>	Pilzrisotto / Parmesan / Kirschtomate / Rucola	18,00 €
<input type="radio"/>	Kartoffelgnocchi / mediterranes Gemüse / Basilikumpesto	18,50 €
<input type="radio"/>	Semmelknödel / Pilzrahmragout	18.90 €
<input type="radio"/>	Pfifferling / Tagliatelle / saisonal	20.80 €

## Dessert:

<input type="radio"/>	Schokoladenmousse / Beeren	9.80 €
<input type="radio"/>	Schokoladenküchle / Vanilleeis	9,80 €
<input type="radio"/>	Crème Brûlée / Fruchtsorbet	8,80 €
<input type="radio"/>	Vanilleeis / Frische Früchte	7,80 €

## **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: 47,00 €**

## **Büffet 2:**

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

**3 Beilagen / 3 Dessert**

**Preis pro Person: 49, 80 € pro Person**

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

**Preis nach Absprache.**

**Bei erscheinen neuer Menüvorschläge werden diese ungültig**

**Der Mindestumsatz in der Scheune beträgt 5000 Euro.**

**Stand März 2023**

**Wir bitten um Verständnis das die Preise durch die aktuelle Situation jederzeit variieren können.**