

Unsere Menüvorschläge und Büffetvorschläge 2023 / 2024

Menü selbst gestalten

Vorspeisen:

O	Beilagensalat mit Hausdressing oder Essig-Öl Dressing	7,50 €
O	Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel /Saisonal	16,00 €
O	Räucherforelle mit Gurke und Schmand	14,50 €
O	Gebeizter Lachs / Sahnemeerrettich	14,50 €

Suppe:

O	Spargelcremesuppe / Saisonal	8,20 €
O	Kresseschaumsuppe	7,20 €
O	Rinderkraftbrühe mit Markklößen / Flädle oder Nudeln	7,20 €
O	Kürbiscremesuppe / Saisonal	6.80 €
O	Maronenschaumsuppe / Saisonal	8,20 €

Hauptgang:

O	Schweinelende / Champignonrahm / Hausgemachte Spätzle	28,50 €
O	Schweinelende / Morchelrahm / hausgemachte Spätzle	30,50 €
O	Kalbsrahmbraten / Champignonrahm / Spätzle	29.80 €
O	Filet vom Schwein / Rind / Kalb / Kartoffelgratin / Gemüse	34,80 €
O	Rinderfilet / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln	38,50 €
O	Fischteller von Lachs und Zander / Tagliatelle / Blattspinat	27.80 €
O	Wildteller / Pfifferlingrahmsauce / Spätzle	38,00 €
O	Entenbrust / Schupfnudeln / Rahmwirsing	29.80 €
O	Maispoulade / Polenta / ZucchiniGemüse	26,00 €
O	Wildragout / hausgemachte Spätzle	29,50 €

zusätzliche Beilage pro Person 5,50 €

Vegetarisch:

O	Spargeln mit Kartoffeln / Hollandaise / Butter / Saisonal	26,00 €
O	Pilzrisotto / Parmesan / Kirschtomate / Rucola	19,00 €
O	Kartoffelgnocchi / mediterranes Gemüse /Basilikumpesto	19,50 €
O	Semmelknödel / Pilzrahmragout	19.90 €
O	Pfifferling / Tagliatelle / saisonal	22.80 €

Dessert:

O	Schokoladenmousse / Beeren	10.80 €
O	Schokoladenküchle / Vanilleeis	9,80 €
O	Creme Brûlée / Fruchtsorbet	8,80 €
O	Vanilleeis / Frische Früchte	8,80 €

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 Wildschweinnüssele / 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: 49,80 €

Büffet 2:

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

3 Beilagen / 3 Dessert

Preis pro Person: 54,20 € 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 November 2023

Wir bitten um Verständnis, dass die Preise durch die aktuelle Situation jederzeit variieren können.