

## Unsere Menüvorschläge und Büffetvorschläge 2023 / 2024

### Menü selbst gestalten

#### Vorspeisen:

<input type="radio"/>	Beilagensalat mit Hausdressing oder Essig-Öl Dressing	7,50 €
<input type="radio"/>	Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel /Saisonal	16,00 €
<input type="radio"/>	Räucherforelle mit Gurke und Schmand	14,50 €
<input type="radio"/>	Gebeizter Lachs / Sahnemeerrettich	14,50 €

#### Suppe:

<input type="radio"/>	Spargelcremesuppe / Saisonal	8,20 €
<input type="radio"/>	Kresseschaumsuppe	7,20 €
<input type="radio"/>	Rinderkraftbrühe mit Markklößen / Flädle oder Nudeln	7,20 €
<input type="radio"/>	Kürbiscremesuppe / Saisonal	6.80 €
<input type="radio"/>	Maronenschaumsuppe / Saisonal	8,20 €

#### Hauptgang:

<input type="radio"/>	Schweinelende / Champignonrahm / Hausgemachte Spätzle	28,50 €
<input type="radio"/>	Schweinelende / Morchelrahm / hausgemachte Spätzle	30,50 €
<input type="radio"/>	Kalbsrahmbraten / Champignonrahm / Spätzle	29.80 €
<input type="radio"/>	Filet vom Schwein / Rind / Kalb / Kartoffelgratin / Gemüse	34,80 €
<input type="radio"/>	Rinderfilet / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln	38,50 €
<input type="radio"/>	Fischteller von Lachs und Zander / Tagliatelle / Blattspinat	27.80 €
<input type="radio"/>	Wildteller / Pfifferlingrahmsauce / Spätzle	38,00 €
<input type="radio"/>	Entenbrust / Schupfnudeln / Rahmwirsing	29.80 €
<input type="radio"/>	Maispoulade / Polenta / ZucchiniGemüse	26,00 €
<input type="radio"/>	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 Wildschweinnüsse / 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.**