

Unsere Menüvorschläge und Büffetvorschläge 2024

Menü selbst gestalten:

Vorspeisen:

| | | |
|-----------------------|---|---------|
| <input type="radio"/> | Beilagensalat mit Hausdressing oder Essig-Öl Dressing | 7,80 € |
| <input type="radio"/> | Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel /Saisonal | 16,00 € |
| <input type="radio"/> | Räucherforelle mit Gurke und Schmand | 15,50 € |
| <input type="radio"/> | Gebeizter Lachs / Sahnemeerrettich | 15,80 € |

Suppe:

| | | |
|-----------------------|--|--------|
| <input type="radio"/> | Spargelcremesuppe / Saisonal | 8,20 € |
| <input type="radio"/> | Kresseschaumsuppe | 7,20 € |
| <input type="radio"/> | Rinderkraftbrühe mit Markklößen / Flädle oder Nudeln | 7,00 € |
| <input type="radio"/> | Kürbiscremesuppe / Saisonal | 7,20 € |
| <input type="radio"/> | Maronenschaumsuppe / Saisonal | 8,20 € |

Hauptgang:

| | | |
|-----------------------|--|---------|
| <input type="radio"/> | Schweinelende / Champignonrahm / hausgemachte Spätzle | 31,00 € |
| <input type="radio"/> | Schweinelende / Morchelrahm / hausgemachte Spätzle | 32,50 € |
| <input type="radio"/> | Kalbsrahmbraten / Champignonrahm / Spätzle | 31,00 € |
| <input type="radio"/> | Filet vom Schwein / Rind / Kalb / Kartoffelgratin / Gemüse | 37,00 € |
| <input type="radio"/> | Rinderfilet / Pfefferrahmsauce / Rosmarinkartoffeln | 38,50 € |
| <input type="radio"/> | Fischteller von Lachs und Zander / Tagliatelle / Blattspinat | 31,00 € |
| <input type="radio"/> | Wildteller / Pfifferlingrahmsauce / Spätzle | 38,00 € |
| <input type="radio"/> | Entenbrust / Schupfnudeln / Rahmwirsing | 32,00 € |
| <input type="radio"/> | Maispoulade / Polenta / ZucchiniGemüse | 28,00 € |
| <input type="radio"/> | Wildragout / hausgemachte Spätzle | 32,00 € |

zusätzliche Beilage pro Person 6,80 €

Vegetarisch:

| | | |
|----------|--|----------------|
| O | Spargeln mit Kartoffeln / Hollandaise / Butter / Saisonal | 28,00 € |
| O | Pilzrisotto / Parmesan / Kirschtomate / Rucola | 23,00 € |
| O | Kartoffelgnocchi / mediterranes Gemüse /Basilikumpesto | 22,50 € |
| O | Semmelknödel / Pilzrahmragout | 23,00 € |
| O | Pfifferling / Tagliatelle / saisonal | 26,80 € |

Dessert:

| | | |
|----------|---------------------------------------|----------------|
| O | Schokoladenmousse / Beeren | 11,80 € |
| O | Schokoladenküchle / Vanilleeis | 11,00 € |
| O | Creme Brûlée / Fruchtsorbet | 9,50 € |
| O | Vanilleeis / Frische Früchte | 8,80 € |

Büffet selbst gestalten / Scheune:

Vorspeise: Zum selbst zusammenstellen /Preis nach Angebot

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

Hauptgericht Fleisch / Fisch:

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

Vegetarische Gerichte:

- O Spinatknödel / Champignonrahm**
- O Kürbistagliatelle / Saisonal**
- O Gemüselasagne**
- O Gemüsebratlinge / Sauerrahmdip**
- O Pilzrisotto / Kräuter / Parmesan**
- O Pfifferling / Sahnesauce / Tagliatelle**

Beilagen:

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

Dessert:

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

Büffet 1:

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

3 Beilagen / 3 Dessert

Preis pro Person: 56,80 €

Büffet 2:

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

3 Beilagen / 3 Dessert

Preis pro Person: 61,00 € pro Person

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

Preis nach Absprache.

Bei erscheinen neuer Menüvorschläge werden diese ungültig

Der Mindestumsatz in der Scheune beträgt 5000 Euro.

Stand Januar 2024

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