

Unsere Menüvorschläge und Büffetvorschläge 2024

Menü selbst gestalten

Vorspeisen:

O	Beilagensalat mit Hausdressing oder Essig-Öl Dressing	7,80 €
O	Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel /Saisonal	16,00 €
O	Räucherforelle mit Gurke und Schmand	15,50 €
O	Gebeizter Lachs / Sahnemeerrettich	15,80 €

Suppe:

O	Spargelcremesuppe / Saisonal	8,20 €
O	Kresseschaumsuppe	7,20 €
O	Rinderkraftbrühe mit Markklößen / Flädle oder Nudeln	7,00 €
O	Kürbiscrcemesuppe / Saisonal	7,20 €
O	Maronenschaumsuppe / Saisonal	8,20 €

Hauptgang:

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

zusätzliche Beilage pro Person 3,80 €

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	Crème Brûlée / Fruchtsorbet	9,50 €
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
- Kalbgeschnetzeltes / 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: 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 das die Preise durch die aktuelle Situation jederzeit variieren können.