



Menüs

Menü 1

Hausgemachte Antipasti (gefüllte Peperoni, Oliven, Paprika, Pilze, Parmesan)
Auf Salatbett mit frischen Kräuterciabatta

Rinderkraftbrühe mit feingeschnittenen Kräuterflädle

Zarte Schweinemedallions an Cognacsauce mit Handspätzle und Kartoffelkroketten

Frisches Ananas-Zitronenparfait Törtchen auf Bisquit mit heißen Himbeeren

Menü 2

Variation vom Lachs auf Salatbett

Feine Tomaten-Karottensuppe

Putensteak überbacken mit Allgäuerkäse, und frischen Champignons
an Tomatensauce mit Bandnudeln

Crepes mit heißer Schokolade und Mandelsplitter

Menü 3

Krabbencocktail auf Salatbett mit Butters toast

Kalbsleberspätzle in Rinderboullion

„Wildtöpfe“ Rehbraten und Hirschmedallions mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle,
Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne

Profiteroles mit Schokolade gefüllt und Joghurtschaum überzogen an Rotweinzwetschgen



Menüs

Menü 4

Parmaschinken auf Honigmelone

Französische Zwiebelsuppe überbacken mit Croutons und Käse

Reh- oder Wildschweinbraten mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Menü 5

Geräucherter Lachs im Kräuterflädle auf knackigem Salatbett

Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Backerbsen

Rostbraten vom Angus-Rind „Schwäbische Art“ mit Kässpätzle und Röstzwiebeln

Gebackene Banane mit Ahornsirup

Menü 6

Gebackener Schafskäse auf Salatgarnitur mit Kräutertoast

Schwäbische Festtagssuppe

Kalbsrückensteak an Steinpilzsauce mit ofenfrischen Kartoffelgratin

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne



Menüs

Menü 7

Geräucherte Entenbrust auf frischen Salat mit Cassis Feigen

Steinpilzcremesuppe

Rinderfiletsteak auf Princessbohnen mit Kartoffelgratin an Champagnersensaft

Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern an Vanillesauce

Menü 8

Rinderfiletcarpaccio mit Gran Padano, Balsamico, Olivenöl, Kräuterbaguette an knackigen Salat

Festtagssuppe mit Rinderbouillon

„Grillteller“ verschiedene Filets auf glasierten Möhren mit Kartoffelkroketten

Tiramisu

Menü 9

Gratinierter Ziegenkäse unter der Kräuterkruste mit frischem Pesto an Salatbett

Milde Tomatensuppe mit Mozzarella und Balsamicocreme

½ knusprige Ente (ausgelöst) mit hausgemachten Kartoffelknödeln an karamellisierten Apfelrotkraut

Buttermilch-Limonenmousse mit roter Grütze

Liebe Gäste, sie können sich auch Ihr individuelles Menü für Ihren Anlass
zusammenstellen.