



MENUE- UND BUFFET EMPFEHLUNGEN

Kleine feine Köstlichkeiten - Empfang / Fingerfood

Kalt:

Canapé mit gekochtem Schinken und Pistazienbutter	EUR	3,20
Schwarzbrot mit Räucherlachs und Basilikumfrischkäse	EUR	3,20
Wasabi-Gurkensalat mit gebratener Garnele	EUR	3,40
Mango-Chutney mit geräucherter Entenbrust	EUR	3,40
Sesamkörbchen mit Ricottacrème und Feigenspalte	EUR	3,60
Variation von pikanten Crêpes, gefüllt mit geräucherter Putenbrust, Lachs und Raukesalat	EUR	3,00

Warm:

Gebackener Crostini mit Lauch und Schweizer Käse	EUR	3,20
Wolfsbarschfilet auf Safranzwiebeln und Thymian	EUR	3,40
Wachtelspieß mit getrockneten Kirschen oder Aprikosen	EUR	3,60
Kleine gefüllte Kartoffeln	EUR	3,60

Feine Desserts aus Becher und Glas:

Buchweizen- oder Schwarzwälderkirschtorte	EUR	2,80
Halbgefrorenes von Früchten der Saison	EUR	3,20
Fruchtquarkspeise	EUR	2,80
Granité von Früchten der Saison (mit Geispitz aufgefüllt)	EUR	3,40



BROTAUSWAHL

Dipps zur Wahl (2 Stück):

Apfel-Gorgonzola-Dipp, Limonen-Pfeffer-Dipp, Frischkäse mit Senf und Honig
Gänseschmalz mit Backobst, Orangenbutter & gesalzene Butter

Brotsorten zur Wahl:

Baguettestange, Steinofenbaguette oder Variation von Ciabatta **EUR 2,40**

MENUE EMPFEHLUNGEN

MENUE IN WEIß

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs mit Salatbukett
und Senf-Dill-Dressing **EUR 10,00**

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch verfeinert, dazu gebratene Garnele **EUR 8,00**

Kalbsmedaillons auf Kräuterrisotto dazu Fingermöhren
und weiße Balsamicosauce **EUR 27,00**

weißes Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Mangosauce **EUR 8,00**

ROTES MENU

Dreierlei von der Roten Beete **EUR 9,00**

Gebratene Rotbarbe an Wildkräutersalat
und Himbeervinaigrette **EUR 9,00**

Filet vom deutschen Rind unter der Tomaten-Pesto-Haube dazu rotes
Paprikagemüse und Röstkartoffeln **EUR 27,00**

Himbeerparfait an weißer Schokoladensauce und frischer Minze **EUR 7,00**



BARBECUE – BUFFET „STECKRÜBE“

(AB 20 PERSONEN)

Vorspeisen

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachtem Tzatziki
Bunte Blattsalate mit schwarzen Oliven, gebratenen Speckstreifen und Croûtons
Rotkohlsalat mit Grapefruitfilets
Italienischer Nudelsalat mit Raukesalat und getrockneten Tomaten
Gurkensalat in Dillsahne
Cocktailtomaten mit Baby-Mozzarella in Balsamicodressing
Pellkartoffelsalat mit Gurke und Ei
Variation von eingelegtem Gemüse

Hauptgänge vom Grill

Gegrilltes Steak vom Lachs
Pikante Merguez und Thüringer Rostbratwurst
Zweierlei mariniertes Hähnchenbrust-Innenfilet
Eingelegtes Entrecôte mit Rosmarin und Knoblauch
Mariniertes Nackensteak vom Durocschwein mit roten Schalotten und Dijonsenf
In Rotwein eingelegter Hirschrücken
Schafskäse in eigenen Saft mit Kräutern

Dazu

Bohnen im Speckmantel
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Auswahl an verschiedenen Grillsaucen und Dipps

Desserts

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce
Waldbeerengrütze

pro Person **EUR 42,50**



MENUE 1 :

Suppe von der roten Paprika mit Jacobsmuschel und frittiertem Raukesalat EUR 8,20

Rosa gebratener Rehrücken auf sautiertem Feldgemüse, gebackenen Kartoffeln und Kräuterjus EUR 26,50

Vanille-Rosencrème mit kandierten Rosenblüten und Fruchtmark EUR 8,00

MENUE 2:

Knackige Blattsalate mit weißem Balsamico-Dressing, glacierten Flusskrebsschwänzen und Parmesanröcker EUR 8,90

Medallion vom irischen Rind an gerahmtem Spitzkohl, Kartoffelbaumkuchen und Trüffeljus EUR 27,50

Parfait von Cointreau mit weißer Schokolade und Orangenragoût EUR 7,50

MENUE 3 :

Cappucino vom Hokkaido-Kürbis mit Milchschaum EUR 6,80

Gebratene Medallions vom Seeteufel an Guacamole mit Speck, Krustentierschaum und Pariser Kartoffeln EUR 24,50

Mousse von der Passionsfrucht im Schokoladengitter mit Johannisbeerkompott und frischer Minze EUR 7,20

MENUE 4 :

Geräuchertes Thunfischfilet auf Zuckerschotensalat und Chilivinaigrette EUR 11,50

Feine Kartoffel-Steinpilz-Crèmesuppe mit gebackener Blattpetersilie EUR 7,90

Kalbsfilet an Kräuterjus auf gebratenen Austernpilzen, sautiertem grünen Spargel und Kartoffel-Sellerie-Püree EUR 28,50

Himbeertrifle EUR 7,50



HEIDE MENUE (April bis Juni)

Geräucherte Heideforelle auf Crostini mit Rote Beete-Schaum und Gartenkresse EUR 6,70

Zweierlei gebratener Spargel auf frischem Blattsalat mit Balsamicovinaigrette und Kirschtomaten EUR 8,80

Heidschnuckenbraten mit Thymianjus dazu Bohnenbündchen und Kartoffelbaumkuchen EUR 26,60

Frischer Erdbeer-Minz-Salat mit hausgemachten Vanillequarknocken EUR 6,50

FRÜHLINGSMENUE

Crèmesuppe von feinen Gartenkräutern mit gebackenem Wachtelkeulchen EUR 7,40

Rosa gebratenes Lammcarree an Estragonkarotten, Schalottenjus und Risleé-Kartoffeln EUR 27,30

Grießflammeri mit Sorbet und Salat von Erdbeeren EUR 7,80

SOMMERMENUE

Kopfsalatherzen in Rosmarindressing mit Büffel-Mozzarella und Kirschtomaten EUR 8,50

Geeistes Gurken-Süppchen mit Garnele im Kokosmantel EUR 7,10

Gebratenes Filet vom Steinbutt an grünem Spargel, Safransauce und Kräuterrisotto EUR 26,50

Crème von Himbeeren und Ricotta EUR 7,50

HERBSTMENUE

Feine Wachtelbrust auf Kürbis-Chutney, Portulak und Pinienkern-Dressing EUR 9,50

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit gebackenen Serrano-Schinken EUR 7,50

Zartes Steak vom Heidehirsch auf gerahmtem Kohlrabi mit Thymiankartoffeln und geschmolzenen Tomaten EUR 25,50

Walnuss-Krokantparfait mit Marzipan und heißen Zimtpflaumen EUR 6,50



KLEINES GRILLBUFFET FÜR DEN VORABEND

(AB 20 PERSONEN)

Ofenfrisches Baguette mit Knoblauch-Dipp und Tomatensalsa

Vorspeisen

Nudelsalat mit Schafskäse und Oliven
Kartoffelsalat mit Pesto und Frühlingslauch
Variation von knackigen Gartensalaten

Hauptgänge vom Grill

Schweinenackensteaks in leichter Biermarinade
marinierter Hähnchenspieß
Wurst vom Grill

Dazu

Risolée-Kartoffeln mit Sour Cream
Maiskolben mit grobem Meersalz
Auswahl an Grillsaucen und Dipp

Dessert

Rote Grütze mit Vanille-Mohnsauce
pro Person **EUR 20,00**

ALLE OBEN GENANNTEN PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE 19 % MWST.

WIR BEHALTEN UNS VOR, DIE PREISE ANALOG ZUR MARKTENTWICKLUNG ANZUPASSEN.

FÜR RÜCKFRAGEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN;
STEHEN WIR IHNEN GERN JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG

STAND: 17.NOVEMBER 2015