



## Menüvorschläge für Ihre Feier im Frühjahr & Sommer 2020

Die Ihnen vorliegenden Menükomponenten sind Anregungen von unserem Küchenchef für Festlichkeiten **ab 15 Personen** buchbar.

Die einzelnen Gerichte aus dieser Auswahl sind nur auf **Vorbestellung (10 Tage)** und als eine für alle Gäste einheitliche Speisenfolge möglich. Einzelne, besondere Wünsche berücksichtigen wir gerne im Rahmen unserer Möglichkeiten.

### Suppen

<b>Rinderbrühe</b> mit Kräuterflädle	€ 4,80
<b>Spargelcremesuppe</b> (bis Ende Juni)	€ 4,80
<b>Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto &amp; Croutons</b>	€ 4,10
<b>Festtagssuppe</b> mit Flädle, Eierstich und Grießklößchen	€ 5,30
<b>Kraftbrühe von der Strauchtomate</b> mit Basilikum-Grieß-Nocken	€ 5,30



## Vorspeisen kalt & warm

<b>Blattsalate</b> der Saison mit Zwiebelwürfelchen	€ 4,50
<b>Frühlingsalat von Wildkräutern, Spargel &amp; Tomaten</b> mit Fetakäse vom Schwendehof/Lenzkirch und Oliven	€ 9,80
<b>Quinoasalat und Blattsalat</b> mit Cashewkernen, Rosinen und bunten Sprossen	€ 8,90
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Honig-Senfdillsauce und knackigen Salaten	€ 10,90
<b>In Rote Bete gebeizter Lachs</b> mit Apfel-Meerrettich-Dip	€ 10,90
<b>Schwarzwälder Schinken</b> mit Ruccolasalat, Kirschtomaten und Parmesansplittern	€ 8,90
<b>Geräuchertes Filet von der Schwarzwaldforelle</b> aus heimischer Zucht, dazu Salate der Saison, Meerrettichsahne und Kräuterbaguette	€ 10,90
<b>Frischer Matjes</b> (saisonal) mit Hausfrauensauce, dazu Drillinge	€ 9,60



## Hauptgänge

### Von der Erzeuger Gemeinschaft Schwäbisch Hall

<b>Saftiger Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein</b> mit Bierjus, dazu sautierte Vanillekarotten und Semmelknödel	€ 16,80
<b>Sanft gegartes Schweinekotelett</b> mit Kräuterbutter, Paprika-Auberginengemüse und Kartoffelgnocchi	€ 17,20
<b>Rinderhüftsteak, sanft rosa gegart</b> mit Speckbohnen, Whiskysauce und hausgemachten Steakhouse-Kartoffeln	€ 24,80

**Badischer Sauerbraten**  
mit frischem Marktgemüse der Saison und Spätzle € 15,70

**Lammschulter aus dem Schwarzwald, sanft gegart**  
dazu eine Portweinsauce, grüne Bohnen,  
Kräutersaitlinge und gebratene Polenta € 16,90

**Sanft gebratene Maispouardenbrust**  
mit Limetten-Kokosschaum und Wokgemüse,  
dazu schwarzer „Venere“-Reis aus der Poebene € 15,90



## Fisch

### **Frische gebratene Schwarzwälder Forellenfilets**

aus heimischer Zucht

mit mariniertem Baby-Spinat und Tomatenrisotto

€ 17,90

### **Gebrautes Zanderfilet**

dazu marinierte Gartenrauke, geschmorte Kirschtomaten  
und eine cremige Polenta

€ 17,90

## Vegetarische / Vegane Hauptgänge

### **Hausgemachter Hummus**

(Kichererbsen-Püree, lauwarm)

mit Ragout von Shiitake-Pilzen  
und einem Salat von Wildkräutern,  
bunten Sprossen und Radieschen

€ 13,90



### **Chia-Quinoa-Bällchen**

dazu Guacamole, Wildkräutersalat  
und ein Mandel-Kräuterdip

€ 14,90



### **Pappardelle mit grünem und weißem Spargel**

€ 14,90



## Desserts

<b>Mousse au chocolat</b> mit Birnenkompott	€ 5,90
<b>Erdbeer-Tiramisu</b>	€ 6,10
<b>Ofenschlupfer</b> mit Schattenmorellen & Vanille-Schaum	€ 5,10
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> im „Weckglas“ mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,10

**Aufgrund der z.T. sehr starken jahreszeitlich bedingten Schwankungen der Einkaufspreise müssen wir uns evtl. Preisanpassungen nach oben oder unten jederzeit vorbehalten.  
Wir danken für Ihr Verständnis.**

Die Ihnen vorliegenden Menükomponenten sind Anregungen von unserem Küchenchef und für Festlichkeiten **ab 15 Personen** buchbar.

Die einzelnen Gerichte aus dieser Auswahl sind nur auf **Vorbestellung (10 Tage)** und als eine für alle Gäste einheitliche Speisenfolge möglich.

Einzelne, besondere Wünsche berücksichtigen wir gerne im Rahmen unserer Möglichkeiten.