



Liebe Gäste,

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.

Bitte betrachten Sie, dass sowohl Speisen als auch Preise unter Vorbehalt sind, da wir uns Produkt- und Preisanpassungen vorbehalten müssen.

Haben Sie vielen Dank und bis hoffentlich bald in Ihrem „Himmelreich“

Suppen

Rinderbrühe mit Kräuterflädle	€ 5,50
Spargelcremesuppe (bis Ende Juni)	€ 6,00
Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto & Croutons	€ 6,10
Festtagssuppe mit Flädle, Eierstich und Grießklößchen	€ 6,60
Kraffbrühe von der Strauchtomate mit Basilikum-Grieß-Nocken	€ 6,30



Vorspeisen kalt & warm

Blattsalate der Saison mit Zwiebelwürfelchen	€ 5,50
Frühlingsalat von Wildkräutern, Spargel & Tomaten mit Fetakäse vom Schwendehof/Lenzkirch und Oliven	€ 12,80
Quinoasalat und Blattsalat mit Cashewkernen, Rosinen und bunten Sprossen	€ 11,80
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfdillsauce und knackigen Salaten	€ 14,90
In Rote Bete gebeizter Lachs mit Apfel-Meerrettich-Dip	€ 14,90
Schwarzwälder Schinken mit Ruccolasalat, Kirschtomaten und Parmesansplittern	€ 10,80
Geräuchertes Filet von der Schwarzwaldforelle aus heimischer Zucht, dazu Salate der Saison, Meerrettichsahne und Kräuterbaguette	€ 12,90
Frischer Matjes (saisonal) mit Hausfrauensauce, dazu Drillinge	€ 12,50



Hauptgänge

Von der Erzeuger Gemeinschaft Schwäbisch Hall

<p>Saftiger Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bierjus, dazu sautierte Vanillekarotten und Semmelknödel</p>	€ 17,20
<p>Sanft gegartes Schweinekotelett mit Kräuterbutter, Mediterranem Schmorgemüse und Kartoffelgnocchi</p>	€ 16,80
<p>Rinderhüftsteak, sanft rosa gegart mit Speckbohnen, Whiskysauce und hausgemachten Steakhouse-Kartoffeln</p>	€ 25,80
<p>Badischer Sauerbraten mit frischem Marktgemüse der Saison und Spätzle</p>	€ 17,60
<p>Lammschulter, sanft gegart dazu eine Portweinsauce, grüne Bohnen, Kräutersaitlinge und gebratene Polenta</p>	€ 18,90
<p>Sanft gebratene Maispouardenbrust mit Limetten-Kokosschaum und sommerlichem Gemüse, dazu schwarzer „Venere“-Reis aus der Poebene</p>	€ 17,50



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

€ 18,90

Vegetarische / Vegane Hauptgänge

Hausgemachter Hummus

(Kichererbsen-Püree, lauwarm)

mit Ragout von Shiitake-Pilzen

und einem Salat von Wildkräutern,

bunten Sprossen und Radieschen

€ 14,90

Chia-Quinoa-Bällchen

dazu Guacamole, Wildkräutersalat

und ein Mandel-Kräuterdip

€ 15,90

Pappardelle mit grünem und weißem Spargel

€ 15,60



Desserts

Mousse au chocolat mit Birnenkompott	€ 6,90
Erdbeer-Tiramisu	€ 6,90
Ofenschlupfer mit Schattenmorellen & Vanille-Schaum	€ 6,50
Hausgemachter Apfelstrudel im „Weckglas“ mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90

**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.