



Liebe Gäste!

*Mit den folgenden, köstlichen Menükomponenten möchten wir Sie begeistern und es Ihnen leicht machen, sich ein festliches Menü zusammenzustellen (mind. 3 Gänge), das **ab 15 Personen** buchbar ist.*

Wir verwenden ausgesuchte Rohstoffe in hoher Qualität. So kommt unser Fleisch aus Baden-Württemberg, ausschließlich von anerkannten, nach höchsten Tierwohl-Richtlinien produzierenden Lieferanten, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und der Fairfleisch GmbH. Dazu verwenden wir viele weitere Rohstoffe in „Bio“-Qualität. Das alles, weil uns das Beste für Sie gerade genug ist!

*Sie möchten ein Sorbet vor dem Hauptgang? Oder Käse als Dessert?
Kein Problem, auch das bekommen wir hin!*

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zusammenstellen Ihres Festmenüs!

*Herzliche Grüße
Ihre Engel vom Himmelreich-Team*

Göttliche Vorfreuden

Blattsalate der Saison, Zwiebelwürfel

Hausgemachtes Steinpilzrisotto

Salat von Bunten Beeten

Blattsalate | Meerrettich Dressing

Schwarzwälder Schinken

Rucola Salat | eingelegter Kürbis | Parmesansplitter

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir komplett aus fairer und regionaler Tierwohl-Haltung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und der Fairfleisch GmbH in Radolfzell. Mehr Infos dazu finden Sie in unserer Speisekarte



In Grappa & Basilikum Hausgebeizter Lachs,
Mit Erbsen-Guacamole | Limetten

Geräuchertes Filet von der Schwarzwaldforelle
aus heimischer Zucht | Salate der Saison
Meerrettichsahne

Herbstliche Salate mit Feigen & Birnen
Honig | Walnüsse aus dem eigenen Garten | Ziegenricotta

Himmliche Suppen

Rinderkraftbrühe, Kräuterflädle

Kürbiscremesuppe mit echt Steirischem Kernöl

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Festtagsuppe, Flädle | Eierstich | Grießklößchen

Steinpilzessenz
Grieß-Nocken

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir komplett aus fairer und regionaler Tierwohl-Haltung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und der Fairfleisch GmbH in Radolfzell. Mehr Infos dazu finden Sie in unserer Speisekarte



Große Genüsse



Sanft gegarter Schweinebauch vom Mohrenköpfe

Sauerkraut | getrüffeltes Kartoffelpüree

Schweinekotelett vom Mohrenköpfe

Kräuterbutter | karamellierte Kürbisspalten |
Kartoffelgnocchi

Lendchen vom Bio-Schwein unter einer Pilzkruste

Portwein Jus | Maronen Gnocchi | Bunte Rüben

-Lendchen nicht bio € 26,50-

Zarter Wildschwein-Braten von der Keule

Apfel-Preiselbeer-Chutney | Rosenkohl | Süßkartoffelpüree

Rinderhüftsteak, sanft rosa gegart

Speckbohnen | Whiskysauce |
hausgemachte Steakhouse-Kartoffeln

Sanft rosa gegarter Tafelspitz vom Bio-Kalb

Kräuter-Spaghettini | Pifferlinge (**nach Saison**)

Lammschulter, sanft gegart

Portweinsauce | grüne Bohnen
Kräuterseitlinge | Süßkartoffelpüree

Sanft gebratene Maispoulardenbrust

Limetten-Kokosschaum | Pok Choi
schwarzer Venere-Reis aus der Po-Ebene

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir komplett aus fairer und regionaler Tierwohl-Haltung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und der Fairfleisch GmbH in Radolfzell. Mehr Infos dazu finden Sie in unserer Speisekarte



Aus dem Wasser

Knusprig gebratene Forellenfilets aus dem Schwarzwald
Bunte Beete | Bulgur

Gebrautes Zanderfilet
Geschmorter Pak Choi | Reis

Lust auf fleischlos

Hausgemachter Hummus (Kichererbsen-Püree, lauwarm)
Ragout von Shiitake-Pilzen |
Pflücksalat | Feigen
bunte Sprossen | Radieschen

Chia-Quinoa-Bällchen
Erbsen-Guacamole | Pflücksalat / Feldsalat (**nach Saison**)
Mandel-Kräuterdip

Oricchiette-Pasta
getrocknete Tomaten | Oliven | Kräuterseitlinge

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir komplett aus fairer und regionaler Tierwohl-Haltung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und der Fairfleisch GmbH in Radolfzell. Mehr Infos dazu finden Sie in unserer Speisekarte



Süßer Abschluss

Mousse au chocolat

Birnenkompott

Orangen Tiramisu

Kandierte Orangen

Ofenschlupfer

Schattenmorellen | Vanille-Schaum

Hausgemachter Apfelstrudel im „Weckglas“

Vanilleeis | Sahne

**Menüs sind nur auf Vorbestellung sowie als für alle
Gäste einheitliche Speisenfolge möglich.**

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir komplett aus fairer und regionaler Tierwohl-Haltung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und der Fairfleisch GmbH in Radolfzell. Mehr Infos dazu finden Sie in unserer Speisekarte