



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

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

Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer



Vorspeisen kalt & warm

Blattsalate der Saison, Zwiebelwürfelchen	€ 5,50
Frühlingsalat von Wildkräutern, Spargel & Tomaten (Saison) Fetakäse vom Schwendehof/Lenzkirch, Oliven	€ 12,80
Quinoasalat und Blattsalat Cashewkerne, Rosinen, bunte Sprossen	€ 11,80
Hausgebeizter Lachs Honig-Senf-Dillsauce, knackige Salate	€ 14,90
In Rote Bete gebeizter Lachs , Apfel-Meerrettich-Dip	€ 14,90
Schwarzwälder Schinken Rucolasalat, Kirschtomaten, Parmesansplitter	€ 10,80
Geräuchertes Filet von der Schwarzwaldforelle aus heimischer Zucht, Salate der Saison Meerrettichsahne, Kräuterbaguette	€ 12,90
Frischer Matjes (Saison) Hausfrauensauce, Drillinge	€ 12,50

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

Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer



Hauptgänge



- Saftiger Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**
 Bierjus, sautierte Vanillekarotten, Semmelknödel € 17,20
- Sanft gegartes Schweinekotelett**, Kräuterbutter
 lauwarmer Salat von mediterranem Grillgemüse
 Kartoffelgnocchi € 16,80
- Rinderhüftsteak, sanft rosa gegart**
 Speckbohnen, Whiskysauce
 hausgemachte Steakhouse-Kartoffeln € 25,80
- Sanft gegarter (rosa) Kalbstafelspitz**
 Kräuter-Spaghettini, grüner Spargel (Saison) € 25,80
- Lammschulter, sanft gegart**
 Portweinsauce, grüne Bohnen
 Kräutersaitlinge, gebratene Polenta € 23,90
- Sanft gebratene Maispouardenbrust**
 Limetten-Kokosschaum, sommerliches Gemüse
 schwarzer „Venere“-Reis aus der Poebene € 17,50

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



Fisch

Frische gebratene Schwarzwälder Forellenfilets

aus heimischer Zucht

marinierter Baby-Spinat, Tomatenrisotto

€ 18,90

Gebratenes Zanderfilet

marinierte Gartenrauke, geschmorte Kirschtomaten

cremige Polenta

€ 18,90

Vegetarische / Vegane Hauptgänge

Hausgemachter Hummus

(Kichererbsen-Püree, lauwarm)

Ragout von Shiitake-Pilzen

Salat von Wildkräutern,

bunten Sprossen, Radieschen

€ 14,90

Chia-Quinoa-Bällchen

Guacamole, Wildkräutersalat

Mandel-Kräuterdip

€ 15,90

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

Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer



Desserts

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

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

Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer