

Traditions Menüs

Traditionsmenü 1 (€uro 30,00)

Kraftbrühe „Royal“

Kalbsrahmbraten mit frischem Gemüse
und handgeschabten Spätzle

Himbeergrütze mit Vanilleeis

Traditionsmenü 2 (€uro 27,50)

Geräucherter Schwarzwälder Schinken
mit Melonenperlen und Portwein, dazu Toast und Butter

Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Brokkoli und Mandelreis

Pochierter Pfirsich mit Pistazienparfait

Traditionsmenü 3 (€uro 31,50)

Kraftbrühe mit Profiterols

Schweinelendchen im Blätterteig
mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelvariation

Kokosnuss-Parfait mit Pistazieneis

Traditionsmenü 4 (€uro 36,00)

Kapuzinerkresseschaumsuppe

Perlhuhnbrüstchen mit Pfifferlingen,
Selleriemus und Macairekartoffeln

Gebrannte Crème Brûlée mit Zitronenthymian und Mandeln

Genießer Menüs

Genießer Menü 1 (€uro 32,50)

Carpaccio von Lachs und Lotte mit Zitronenvinaigrette

Geschmorte Kalbshaxenscheiben in Spätburgunder Rotwein-Soße
mit Maisgriesschnitte

Weißes Ingwer-Parfait auf Aprikosensoße

Genießer Menü 2 (€uro 38,00)

Poulardenterrine im Karottenmantel

Zanderfilet auf Hummersoße
mit Spinatnudeln

Marmorierte Mousse au Chocolat auf Himbeercoulis

Genießer Menü 3 (€uro 40,00)

Hausgebeizter Norwegerlachs mit Meerrettich-Creme Fraîche

Rehnüsschen unter der Walnusskruste
mit Preiselbeersoße und Schupfnudeln

Topfensoufflé mit exotischen Früchten in Passionsfruchtsoße

Genießer Menü 4 (€uro 42,00)

Bodenseefischterrine mit Kräuter-Creme Fraîche, Toast und Butter

Pfifferlingscremesuppe

Schweinelendchen im Blätterteig
grüne Pfeffersoße, verschiedene Gemüseplatten,
Kroketten und Herzoginkartoffeln

Exotische Fruchtterrine mit Cassis-Espuma

Schlemmer Menüs

Schlemmer Menü 1 (€uro 48,50)

Rehterrine auf Quittengelee an einem Salatbouquet

Seeteufelmedaillon in Safransoße dazu hausgemachte Nudeln

Barbarie-Entenbrust

in Orangensoße mit Maisplätzchen

Grünes Apfelsorbet mit Carpaccio von der Mango

Schlemmer Menü 2 (€uro 53,50)

Bodenseefischsuppe

Gefüllte Felchenfilets auf Blattspinat mit Basmatireis

Sorbet von Safran und Zitrone

Kalbsfilet mit Morchelrahmsoße
und hausgemachten Nudeln

Honig- und Burgundereis auf Cappuccinospiegel

Schlemmer Menü 3 (€uro 47,00)

Terrine von Lachsforelle und Zander
auf Gurkenschäum und Selleriestroh

Wachtelbrüstchen auf Perlgraupenrisotto

Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Ratatouille und Gratinkartoffeln

Schokoladensoufflé auf Pfirsich-Himbeerspiegel

Unser Warm-Kaltes

Büffet

Standard Büffet:

- Verschiedene Gemüsesalate
- Geflügelsalat mit Reis
- Rindfleischsalat
- Räucherfischplatte
- Schinkenplatte
- Roastbeef
- Rehragout mit Preiselbeeren und handgeschabten Spätzle
- Blattsalate
- Matjessalat
- Krabbensalat
- gebeizter Lachs
- Lendchenterrine
- Schwäbische Maultaschen in der Brühe
- Eistorte
- Frischfruchtsalat

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die oben genannten Büffets erst ab einer Gästeanzahl von 20 Personen anbieten. Sollte das eine oder andere Produkt gerade nicht bezogen werden können, wird es durch es von uns durch ein gleichwertiges ersetzt.

Büffet Erweiterungen

Erweiterug 1:

- Ganzer Lachs am Stück
- kalter Rehrücken
- Lammkeule „Provinzial“
- Bodenseefischterrine
- Perlhuhnbrüstchen mit Mango
- Kalbsmedaillons mit gebackenen Früchten und Curry
- Zweierlei Schokoladenmousse

Erweiterung 2:

- Gänseleber mit Madeira Gelée
- Ganzer Hummer mit Seezungenröllchen
- Topfenknödel mit exotischer Fruchtsoße

Preis pro Person:

	Preis in €uro
Standard Büffet	33,00
Standard Büffet mit Erweiterung 1	40,00
Standard Büffet mit Erweiterung 1 und 2	43,00