

# Traditions Menüs

## Traditionsmenü 1 (€uro 37,00)

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

\*\*\*

Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Brokkoli und Mandelreis

\*\*\*

Pochierter Pfirsich mit Pistazienparfait

## Traditionsmenü 2 (€uro 42,00)

Kraftbrühe „Royal“

\*\*\*

Kalbsrahmbraten mit frischem Gemüse  
und handgeschabten Spätzle

\*\*\*

Himbeergrütze mit Vanilleeis

## Traditionsmenü 3 (€uro 44,00)

Kraftbrühe mit Profiterols

\*\*\*

Schweinelendchen im Blätterteig  
mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelvariation

\*\*\*

Kokosnuss-Parfait mit Pistazieneis

## Traditionsmenü 4 (€uro 48,00)

Kapuzinerkresseschaumsuppe

\*\*\*

Perlhuhnbrüstchen mit Pfifferlingen,  
Selleriemus und Macairekartoffeln

\*\*\*

Gebrannte Crème Brûlée mit Zitronenthymian und Mandeln

# Genießer Menüs

## Genießer Menü 1 (€uro 46,00)

Poulardenterrine im Karottenmantel

\*\*\*

Zanderfilet auf Hummersoße  
mit Spinatnudeln

\*\*\*

Marmorierte Mousse au Chocolat auf Himbeercoulis

## Genießer Menü 2 (€uro 48,00)

Carpaccio von Lachs und Lotte mit Zitronenvinaigrette

\*\*\*

Geschmorte Kalbshaxenscheiben in Spätburgunder Rotwein-Soße  
mit Maisgriesschnitte

\*\*\*

Weißes Ingwer-Parfait auf Aprikosensoße

## Genießer Menü 3 (€uro 53,00)

Hausgebeizter Norwegerlachs mit Meerrettich-Creme Fraîche

\*\*\*

Rehnüsschen unter der Walnusskruste  
mit Preiselbeerssoße und Schupfnudeln

\*\*\*

Topfensoufflé mit exotischen Früchten in Passionsfruchtsoße

## Genießer Menü 4 (€uro 54,00)

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 62,00)

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 68,00)

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 68,00)

Terrine von Lachsforelle und Zander  
auf Gurkenschäum und Selleriestroh

\*\*\*

Wachtelbrüstchen auf Perlgraupenrisotto

\*\*\*

Lammrücken unter der Kräuterkruste  
mit Ratatouille und Gratinkartoffeln

\*\*\*

Schokoladensoufflé auf Pfirsich-Himbeerspiegel

# *Vegetarische Menüs*

## Vegetarisches Menü 1 (€uro 39,00)

Ziegenfrischkäse  
mit Chicorée und Basilikum

\*\*\*

Sellerieschnitzel „Wiener Art“ im Pistazienmantel  
dazu Auberginenpüree  
und gelbe Paprikasauce

\*\*\*

Orangeneissoufflé mit Grand Marnier

## Vegetarisches Menü 2 (€uro 40,00)

Olivenöiterrine mit Schmorpaprika  
und Olivenpüree

\*\*\*

Saisonpilze à la crème  
mit Kräutercrêpes

\*\*\*

Marmorierte Mousse mit Schoko Sabayon

## Vegetarisches Menü 3 (€uro 40,00)

Junge Wildkräutersalate  
mit Topinambur- Chips und Kerbelöl

\*\*\*

Kartoffel- Pastinakengratin  
auf Morchelsauce

\*\*\*

Gratinierte Walderdbeeren  
mit Passionsfrucht und Sorbet

# 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 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:

	<b>Preis in €uro</b>
Standard Büffet	46,00
Standard Büffet mit Erweiterung 1	55,00
Standard Büffet mit Erweiterung 1 und 2	62,00