



MENÜVORSCHLÄGE

(alle Menüs ab 20 Personen)

Menü 1

Tartar von der Räucherforelle
auf knusprig geröstetem Holzofenbrot

Aromatische Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in der Estragon-
Senfkruste

mit Allerlei von Radieschen, Gurken, Frühlingslauch* und Crème fraîche

Limonenquarkmousse

auf Mango-Erdbeersalat mit luftigem Holunderespuma

Menü 2

Bunter Salat mit Roquefortkäse, Birnen und Nüssen

Mediterrane Fischsuppe mit Crostinis und Sauce Rouille

Rosa gebratene Lammhüfte in der Kräuterkruste
auf Ratatouille mit Grappa-Kartoffeln

Tarte Tatin mit Calvadossahne und Vanilleeis

MENÜ 3

Carpaccio vom Thunfisch mit Oliven und Pinienkernen

Gelbe Paprikasuppe mit Safran und Fenchel

Saltimbocca von der Poulardenbrust

in Salbei gebratene Poulardenbrust mit Parmaschinken umhüllt auf Zitronenrisotto

Lavendel Panna Cotta auf Erdbeermark



MENÜ 4

Knackiger Blattsalat mit frischen Kräutern
würzige Kresse und gerösteten Kernen

Kartoffellauchsuppe mit Ziegenfrischkäse

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit sautierten Waldpilzen, Spätzle und saisonalem Gemüse

Crème brûlée

MENÜ 5

Kleiner Cäsarsalat mit knusprigem Speck, Croûtons und Parmesan
knackiger Römersalat mit Limonen-Senfdressing

Cremiges Möhrenrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln

Gebratenes Filet von der Dorade in der provençalischen Würze

Weißes Basilikumparfait auf marinierten Erdbeeren*

MENÜ 6

Saisonaler Salat mit gegrillten Scampis und Knoblauchcrostinis

Kleines Limonenrisotto mit confiertem, schottischen Bio-Lachs

Rosa gebratene Entenbrust mit Feigensenf glaciert
mit Balsamicojus, saisonalem Gemüse und Thymiankartoffeln

Ofenfrische Aprikosentarte mit Espresso-Krokanteis



MENÜ 7

Gebackene Roulade vom Kaninchen
auf Berglinsensalat

Leichte Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Shiitakepilzen

Rosa gebratener Rostbraten in der Zwiebelkruste
mit geschmelzten Sauerkrautmaultaschen und Spätburgunderjus

Gebackene Apfelküchle
auf Honig-Weinbranntsauc und geistem Süßmostschaum

MENÜ 8

Knackiger Blattsalat mit frischen Kräutern und gerösteten Kernen

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
mit jungem Sommergemüse* im Bärlauchsud*

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Pfefferkirschen und Schokolade
auf karamellisiertem Filderkraut und Haselnußschupfnudeln

Gewürztraminercreme mit eingelegter Cassisbirne

ORIENTALISCHES MENÜ

Houmus und Tabouleh

Kichererbsenpurée mit feinem Olivenöl, Zitrone und gerösteten Pinienkernen
dazu Salat aus Blatt Petersilie und Bulgur

Lamm-Couscous mit marokkanischen Aromen
rosa gebratener Rücken, pikante Merguez und aromatisch geschmorte Schulter
mit erfrischendem Sesam-Joghurtdipp

Briouats

gebackener Filoteig mit fruchtiger Füllung und Orangenblüteneis



SPANISCHES MENÜ

Ensalada Verde con Naranjas, Tomates y Apio
Knackiger Salat von Romana, Tomaten, Orangen und Staudensellerie
mit Oliven und Pinienkernen

Gambas al Ajillo

Gebratene Knoblauchgarnelen mit roter Mojo und geröstetem Tomatenbrot

Rape a la Marinera

Seeteufel nach Art der spanischen Seefahrer
mit geschmorter Paprika und Rosmarinkartoffeln

Crema Catalana
gebrannte Zimtcreme

FRANZÖSISCHES MENÜ

Salade de Savoye

Knackiger Salat mit Speck, Beaufort, Walnüssen und Croûtons

Bouillabaisse

traditionelle Fischsuppe nach Marseiller Rezept
mit Sauce Rouille und Croûtons

Lapins aux Pruneaux

zarter Kaninchenrücken mit Backpflaumen und Thymian gefüllt
im Speckmantel gebraten, mit konfierten Kirschtomaten
sautierten Bohnen und Grenaille-Kartoffeln

Crêpes Suzette

Aromatische Orangencrêpes mit Grand Marnierschaum und Vanilleeis

- * Die so gekennzeichneten Produkte sind nur saisonal erhältlich können aber natürlich durch Produkte der jeweiligen Saison ersetzt werden.