



Pro Gruppe (ab 15 Personen) bieten wir Ihnen dieses kulinarische Geschmackserlebnis. Selbstverständlich ist jede Kombination möglich. Gerne beraten wir Sie auch persönlich, wenn Sie ihr eigenes Menü zusammen stellen möchten.

Menü 1

Gemischter Beilagensalat mit weißem Balsamicodressing und Kartoffelsalat
Schweinefilet mit Specksauce und gebratenen Edelpilzen, dazu Kartoffelstampf
Hausgemachtes Panna Cotta in einer Schokoladenform mit marinierten Himbeeren

Euro 31.50

Menü 2

Geräucherter Lachs mit Meerrettichcreme und Salatbouquet, dazu Baguette
Maispoulardenbrust mit mediterranem Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
Passionsfruchtsorbet mit Sekt

Euro 33.50



Menü 3

Kraftbrühe mit Grießklößchen, Flädle, Markklößchen und Maultäschle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten in feiner Lembergersauce, dazu Spätzle

Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesoße

Euro 34.50

Menü 4

Rucolasalat mit weißem Balsamicodressing, gebratenem Pilzragout
und gehobeltem Grana Padano

Kalbshaxe aus dem Backofen mit Jus und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Schokoladenmousse aus Callebaut Schokolade, dazu Obstsalat

Euro 36.50

Menü 5

Mittelmeergemüse an Tomatenvinaigrette und Riesengarnelen

Lammrücken in der Kräuterkruste an Rotweinsauce mit
Bohnen und Kräutertagliatelle

Hausgemachte Crème Brûlée

Euro 45.50

Denke Sie an eine frühzeitige Auswahl und Reservierung Ihres Menüs.
– spätestens 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung –

Bitte haben Sie Verständnis, dass pro Gruppe nur ein einheitliches Menü angeboten werden kann,
welches für die gesamte Gruppe gewählt wird.