



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 Salat der Saison mit weißem Balsamicodressing und Kartoffelsalat

Schweinefilet mit Specksauce und gebratenen Edelpilzen, dazu Kartoffelstampf

Hausgemachtes Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

Euro 33.00

Menü 2

Geräucherter Lachs mit Meerrettichcreme und Salatbouquet, dazu Baguette

Maispoulardenbrust mit mediterranem Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Passionsfruchtsorbet mit Sekt

Euro 35.50



Menü 3

Kraftbrühe mit Grießklößchen, Flädle, Markklößchen und Maultäschle
Schwäbischer Zwiebelrostbraten in feiner Lembergersauce, dazu Spätzle
Schwäbische Apfelkuchle mit Vanillesoße

Euro 38.50

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 37.50

Menü 5

Mittelmeergemüse an Tomatenvinaigrette und Riesengarnelen
Lammrücken in der Kräuterkruste an Rotweinsauce mit
Bohnen und Kräutertagliatelle
Hausgemachte Crème Brûlée

Euro 48.50

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.