



**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 30.50

### **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 Apfelkühle mit Vanillesoße

Euro 33.50

### **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 44.00

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.