



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 Waldbeeren

Euro 40.50

Menü 2

Geräucherter Lachs mit Meerrettichcreme und Salatbouquet, dazu Baguette

Maispoulardenbrust mit mediterranem Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Passionsfruchtsorbet mit Sekt

Euro 47.50



Menü 3

Kraftbrühe mit Grießklößchen, Flädle, Markklößchen und Maultäschle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten in feiner Lembergersauce, dazu Spätzle

Schwäbische Apfelkühle mit Vanillesoße

Euro 46.00

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 47.50

Menü 5

Mittelmeergemüse an Tomatenvinaigrette und Riesengarnelen

Lammrücken in der Kräuterkruste an Rotweinsauce mit
Bohnen und Kräutertagliatelle

Hausgemachte Crème Brûlée

Euro 58.00

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.