

## Menüvorschläge Frühling 2024

Der Gasthof für Festtag und Alltag

Herzlich Willkommen zu einem kulinarischen Rundgang

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen verstehen sich als Anregung. Diese Menüs befinden sich nicht auf unserer Tageskarte und müssen mindestens eine Woche vorher vorbestellt werden. Selbst - verständlich beraten wir Sie gerne bei der Kombination von

unterschiedlichen Gerichten. In den aktuellen Menüvorschlägen können Sie die einzelnen

Gerichte in den Vorschlägen auch austauschen. **Wir bitten Sie aus organisatorischen**

**Gründen von den Vorspeisen / Suppen / Hauptgängen und Nachspeisen jeweils nur 2 Gerichte zur Wahl auszusuchen.** Dies wird Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung garantieren. Änderungen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten einzelner Personen werden selbstverständlich berücksichtigt. Es kann zu kleinen

Abweichungen einzelner Gerichte kommen, wenn manche Lebensmittel kurzfristig nicht verfügbar sind. Sollte sich die angemeldete Personenanzahl verringern, geben sie uns bitte

frühzeitig Bescheid, damit für Sie keine Zusatzkosten entstehen.

### Zur Einstimmung:

Unser Klassiker „Escorial Fizz“ € 6,50

Glas Prosecco € 6,00

Glas Sekt € 5,50

Den Wein können Sie dann direkt vor Ort von unserer Karte auswählen.

Unsere Menüvorschläge:

### Menü 1 Menüpreis 59,00 €

Gruß aus der Küche

~~~~~

Mousse von der Räucherforelle im Kräutermantel  
an Blattsalaten mit Limonendressing 14,50 €

~~~~~

Unsere Festtagsuppe  
mit Kräuterflädle, Brätknödel, Grießknödel und Gemüse 6,50 €

~~~~~

Brust und Keule vom Huhn mit geschmorten Kirschtomaten, Oliven, Salbei  
und Safranspaghetti 28,00 €

~~~~~

Basilikum - Panna Cotta mit Erdbeersorbet € 9,50

### Menü 2 Menüpreis 53,00 €

Gruß aus der Küche

~~~~~

Klare Tomatenessenz mit Basilikum - Gorgonzolaklößchen € 7,-

~~~~~

Kalbsrücken gefüllt mit Mango und Garnelen auf Curry-Kokossauce  
mit Zucchini Gemüse und Polenta € 36,-

~~~~~

Duo von Sorbets auf Früchteratouille € 12,50

**Menü 3** Menüpreis 56,00 €

Gruß aus der Küche

~~~~~

Sommerblattsalate mit gebackenem Ziegenkäse.

Kräuterpesto und Avocado-creme 14,- €

~~~~~

Wolfsbarschfilet gebraten auf Spinat mit Safransauce und Kräuterkartoffeln € 38,-

~~~~~

Campari – Blutorangenschaum mit Heidelbeeren  
und Holunderblüten-Milcheis 8,- €

**Menü 4** Menüpreis ab 68,00 €

Gruß aus der Küche

~~~~~

Unser Vitello Tonnato € 14,-

~~~~~

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Markklößchen € 8,-

~~~~~

Eingelegte Pilze mit Kräuternudeln und gehobeltem Parmesan € 14,-

~~~~~

Roastbeef am Stück gebraten  
an weisser Balsamico-Hollandaise mit Gemüse und Kartoffelplätzchen € 34,-

~~~~~

Omas Crème Caramel „moderne Art“  
mit Ananas und Heidelbeersorbet € 12,-

**Menü 5** Menüpreis 72,00 €

Gruß aus der Küche

~~~~~

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Mousse  
mit Crostini, Rucola und Olivensauce € 12,50

~~~~~

Karotten – Orangenschaumsuppe mit Ingwer und Vanilleschaum € 7,50

~~~~~

Jakobsmuscheln und Scampi gebraten  
auf Blumenkohl mit Safranschaum € 21,50

~~~~~

Kalbrücken im ganzen gebraten, mit Kräuterkruste  
Portweinsauce, Gartengemüse und Kartoffelgratin € 38,-

~~~~~

Profiteroles mit Quarkmousse gefüllt, Früchte und Sorbet € 14,50

**Menü 6** Menüpreis 69,00 €

Gruß aus der Küche

~~~~~

Tagliata vom Rinderfilet

auf Kräutersalat mit Himbeeressig dressing € 16,-

~~~~~

Thai -Currysuppe mit Lauchzwiebeln und Austernpilzen € 8,-

~~~~~

Lachsmaultaschen in Proseccosauce auf Spinat

mit kleinem Gemüseperlen € 17,50

~~~~~

Lammrücken vom Grill mit mediterranen Kräutern,

Gemüse und Kartoffelgratin € 38,-

~~~~~

Joghurt - Limettenmousse auf Mangosauce € 12,50

**Diverse Gerichte:**

**Vorspeisen:**

Blattsalate an Balsamicodressing

mit frittierten Samosas (Gefüllte Ziegenkäseteigtaschen) € 12,50

Hausgebeizter Barbeque Lachs

mit Dill-Senfsoße, Spargel und Rösti 16,-

**Suppen:**

Kräuterschaumsuppe mit Oliven und Grießknödeln € 7,50

Grüne Staudensellerie Schaumsuppe mit Gorgonzolaklößchen € 7,50

Blumenkohlschaumsuppe mit Steinpilzravioli und gepuffertem Buchweizen

**Zwischengänge:**

Edelfischsoufflee auf Kresseccosauce mit Gemüseperlen € 16,00

Jakobsmuscheln und Scampi gebraten auf warmen Fenchel – Orangensalat

mit Kräuter – Tomatenluft € 19,-

Zanderfilet im Käsemantel auf Paprikaraute mit Weizenbiersauce € 17,50

Eingelegte Pilze mit Kräuternudeln und gehobeltem Parmesan € 14,-

**Hauptgänge:**

Sauerbraten von der Lammkeule mit Merrettichsauce, Marktgemüse und Rosmarin - Kartoffelpüree € 29,-

Rehnüßchen rosa gebraten an Wacholdersauce mit Gemüse und Kräuterknödel € 38,00

Kross gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce, Gemüsegröstl und Petersilienöl € 36,00

Thailändisches Fischcurry pikant mit Nudeln und Gemüse € 28,00

Seeteufel im Kräutermantel mit Rieslingsauce Spinat und Kartoffel - Olivenpüree € 39,00

Tournedo vom Rinderfilet

an Sesam-Balsamicojus, grünem Spargel und Dauphinkartoffeln € 38,00

**Dessert:**

Crêpe Suzette in Orangensirup mit Früchten und Vanilleeis € 12,-

Mousse au Chocolat auf Vanillesauce € 14,50

Cassata – Eis auf Früchtespiegel mit gebackenem Salbei € 14,00

Joghurt-Limettenmousse auf Mangofondue € 14,50

Lavendel Crème Brûlée mit Zitronengraseis € 14,-

**Vegetarisches:**

Kräutersalat auf Avocadocreme mit gebackenem Ziegenkäse 15,-

Junge Karotten „orientalisch“ mit Spinatsalat und Cashew-Nüssen 16,00

Gazpacho von frischen Erbsen und Kräutern  
mit roten Johannisbeeren und Ziegenkäse-Eis 15,-

Erbsenschaumsuppe mit Kraut und Tofu 7,50 €

Rote-Bete-Hüttenkäse-Ravioli mit Salat 17,00 €

Gerösteter Blumenkohl und Pfirsich an Pumpernickel - Crumble 17,-

Geräucherte Kohlrabi mit Pak Choi in cremiger Soße 18,-

„Falsche Jakobsmuscheln“ (Kräuterseitlinge) auf Erbsenpüree mit Karottenravioli 18,-

Risotto mit Gorgonzola, Safranbirne und Walnuss € 14,50