



besser genießen. besser leben.

Menüvorschlag „Schwarzwald“

... ETWAS VORWEG

Gebundene Markkößchensuppe

oder

Schwarzwälder-Vorpeisenplatte mit:

Forellenfilet mit Meerrettichcrème

Schwarzwälder Schinken, Kirschwassersalami

angemachter Ziegenkäse mit Schnittlauch von der Bio-Käserei Monte Ziego

Bauernrahmkäse aus Mösbach, frisches Holzofenbrot und Butter

HAUPTGANG

„Schwarzwälder Schweinefilet“ buntes Gemüse, Rahmkartoffeln

oder

Eingemachtes Kalbfleisch Erbsen-Möhren Gemüse, breite Nudeln

oder

Abgeschmelzte Semmelknödeln (vegetarisch)

feine Rahmchampignons, bunter Blattsalat

DESSERT

Dreierlei Dessert im Gläschen:

Schwarzwälder Kirschdessert

Grießflammerie

Frische Früchte

als Drei-Gänge-Menü mit Suppe: 31,50

als Drei-Gänge-Menü mit Vorspeise: 37,90

Dieses Menü bieten wir Ihnen ab 15 Personen an. Die angegebene Preise sind Abholpreise inkl. 7% MwSt. und pro Person gültig.

Bitte wählen Sie jeweils einheitlich einen Gang bei den oder Angeboten aus.

[Stand 06.2021]





besser genießen. besser leben.

Menüvorschlag „Festtagsmenü“

... ETWAS VORWEG

Hochzeitssuppe mit Flädle, Markklößchen und Grießnockerl

oder

Festtags-Vorpeisenplatte mit:
Räucherlachs und edler Fischterriner
Zuber's Kernschinken mit Melone
Roastbeef mit Remoulade
Bergkäse mit Trauben

HAUPTGANG

Sauerbraten Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne

oder

Schweinelendchen Pfefferrahmsoupe, Speckböhnchen, Kartoffelgratin

oder

Lachsfilet Rieslingsoße, Gemüsestreifen, Bandnudeln

DESSERT

Dreierlei Dessert im Gläschen:
Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
Grießflammerie
Frische Früchte

als Drei-Gänge-Menü mit Suppe: 31,50
als Drei-Gänge-Menü mit Vorspeise: 36,90

Dieses Menü bieten wir Ihnen ab 15 Personen an. Die angegebene Preise sind Abholpreise inkl. 7% MwSt. und pro Person gültig.
Bitte wählen Sie jeweils einheitlich einen Gang bei den oder Angeboten aus.

[Stand 06.2021]





besser genießen. besser leben.

Menüvorschlag „Italien“

... ETWAS VORWEG

Minestrone - italienische Gemüsesuppe mit Pasta

oder

Antipasti-Vorpeisenplatte mit:

gegrilltem Gemüse und getrockneten Tomaten
luftgetrocknetem Schinken und Salami
mediterranem Brotaufstrich und italienischem Käse
ofenfrischem Ciabattabrot

HAUPTGANG

Ossobuco „Cremolata“ gebratene Polenta

oder

Hähnchenbrüstchen mit Spinat und Mozzarella gefüllt
fruchtige Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Dreierlei Dessert im Gläschen:

Tiramisu

Himbeer-Mascarpone-Creme

Frische Früchte

als Drei-Gänge-Menü mit Suppe: 28,50

als Drei-Gänge-Menü mit Vorspeise: 34,50

Dieses Menü bieten wir Ihnen ab 15 Personen an. Die angegebene Preise sind Abholpreise inkl. 7% MwSt. und pro Person gültig.

Bitte wählen Sie jeweils einheitlich einen Gang bei den oder Angeboten aus.

[Stand 06.2021]

