



Frühlings Menü

kulinarische Ästhetik

01.04.2025 - 24.06.2025

Preise und Auswahl Stand Jan. 2025

Menü

stilvoll & elegant



Vorteile eines Menüs

Ein Menü hebt den festlichen Charakter Ihrer Veranstaltung hervor. Alle Gäste am Tisch haben die Möglichkeit, die Speisen gemeinsam zu genießen. Zwischen den Gängen können zudem Reden gehalten werden.



So funktioniert es


Stellen Sie sich ein maßgeschneidertes (einheitliches) Menü aus unseren Optionen zusammen, wahlweise mit 3, 4 oder 5 Gängen. Gerne stehen wir Ihnen für persönliche Beratung und Unterstützung zur Verfügung! Für Kinder, Vegetarier, Veganer und Personen mit Allergien bieten wir geeignete Alternativen an.



Individuell wie Sie


Sie sind von der Idee eines Menüs begeistert, ziehen jedoch ein Tischbuffet im "Sharing Style" für die Vorspeisen oder ein Dessertbuffet nach dem Menü vor? Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen!

Menüvorschläge

Immer auf den Tischen eingesetzt:
Hausgemachte Brotspezialitäten mit Salzbutter und Frischkäse
Dip 

Vorspeise / Suppe

Romana-Kräutersalat mit gebratener Jakobsmuschel,
Kirschtomaten, Parmesan cracker und Caesar-Tomaten-Dressing

Romana-Kräutersalat mit gebackenem Falafelbällchen,
Kirschtomaten, Parmesan cracker und Caesar-Tomaten-Dressing 

Tatar vom Weiderind mit Eigelbcreme, Mini-Pickels,
Trüffelmayonnaise und Saaten-Knäckebrot

Tatar von der Roten Bete mit Eigelbcreme, Mini-Pickels,
Trüffelmayonnaise und Saaten-Knäckebrot 

Garnelen Ceviche mit Papaya-Gurkensalat, Koriander und
Tigermilk-Kokos Sauce


Knusprige Asiatische Mini-Teigtaschen mit Papaya-Gurkensalat,
Koriander und Tigermilk-Kokos Sauce 


Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum, Bündnerfleisch, roten
Zwiebeln und Kerbel

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum, grünem Spargel, roten
Zwiebeln und Kerbel 

Menüvorschläge


Zwischengang

Hausgemachte Cascarecce mit feinem Trüffelrahm, frischem Babyspinat und Parmesanspäne 

Gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto mit sonnengetrockneten Datteltomaten und Vermuthschaum
Gebratener Sellerie auf Safran Risotto mit sonnengetrockneten Datteltomaten und Vermuthschaum 

Rinderconsommé mit kleinen Kalbsmaultaschen, Flädle, feinen Gemüsewürfeln und Backerbsen

Die perfekte vegane Zwischengang-Alternative (vegan, laktosefrei, ohne Nüsse):

Hausgemachte Gyoza mit schwarzer Knoblauchcreme, Staudensellerie, Shiro-Dashi und Orange auf Rote Bete-Püree 

Menüvorschläge

Hauptgang

Kalbsrückensteak unter der Senfkruste mit weißem Stangenspargel, Kräutercrêpe und Sauce Hollandaise dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Weißer Stangenspargel im Kräutercrêpe und Sauce Hollandaise 

Brust vom Öllinger Kornhuhn auf Maiscreme mit Popcorn, Edamame und Morcheljus dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln

Schweinefilet im Speckmantel mit Süßkartoffelcreme, grünen Bohnen und Zwiebelsauce dazu servieren wir hausgemachte Spätzle

Lammrücken mit Gremolata, mediterranem Ratatouille, Süßkartoffelchip und Lammjus dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Die perfekte Hauptgangalternative (vegan, laktosefrei, glutenfrei und ohne Nüsse):

Steak von der Süßkartoffel mit Zweierlei vom Mais, Edamame und Paprikaconfit



Menüvorschläge



Dessert

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Feigen-Honiggel, Wildkräutern und Senf-Aprikosensorbet 

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Beeren-Jelly, gesalzenen Erdnüssen und Joghurteis

Rhabarber-Holunder Streuseltarte mit Buttermilchmousse und Vanilleeis

Süße Polentaschnitte mit Pistazie, Mascarponecreme und Erdbeereis 

Die perfekte Dessert Alternative (vegan, Laktose frei)
Saftiger Karotten-Nusskuchen mit Kokos-Zitronencreme, Karamell-Walnüssen und Karotten-Ingwergel 



Menü

3 Gänge Menü	aus unserer Auswahl	pro Person	65,00 €
4 Gänge Menü	aus unserer Auswahl	pro Person	75,00 €
5 Gänge Menü	aus unserer Auswahl	pro Person	85,00 €
Kinder	kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	pro Kind	15,80 €
	Spätzle mit Sauce	pro Kind	6,80 €

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.