



Herbst- Menü

kulinarische Ästhetik

15.09.2025 - 10.11.2025

Preise und Auswahl Stand Jan. 2025

Menü

stilvoll & elegant



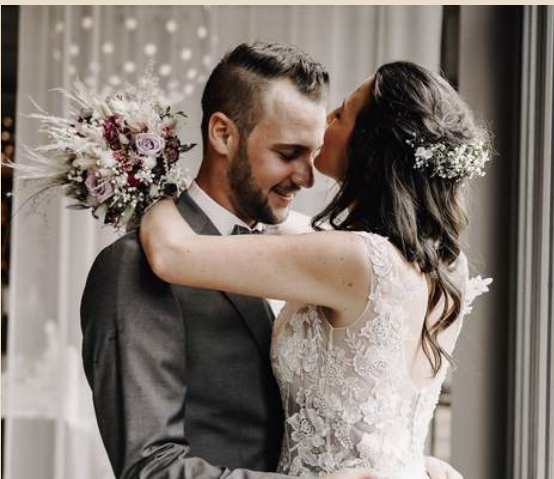
Vorteile eines Menüs

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

Gratinierter Ziegenfrischkäse-Taler mit Feige und Honig von unseren Bienen, serviert mit Feldsalat, Walnusskernen und Himbeerdressing 

“Purple” Lachs auf Pastinakencreme mit bunter Bete, Friseé und Pumpernickelchip

Bunte Bete auf Pastinakencreme, Friseé und Pumpernickelchip 

Geräucherte Entenbrust mit Austernpilzen, Wildkräutersalat und zweierlei von der Birne


Gebratene Austernpilze auf Wildkräutersalat und zweierlei von der Birne 


Kürbiscremesuppe mit altem Balsamico, hausgemachten Rinderschinken, Granny-Smith-Chutney und “Five Spice”-Sahne

Kürbiscremesuppe mit altem Balsamico, Gemüse-Samosa, Granny-Smith-Chutney und Five Spice-Sahne 

Menüvorschläge

Zwischengang / Suppe


Hausgemachte Casarecce (gedrehte Pasta)
in Steinpilzvelouté mit geschmorten Sherry-Schalotten,
Babyspinat und Parmesanspäne 

Gebratene Jakobsmuschel auf Blumenkohlcreme mit Brombeere,
Nussbutter-Panko und mariniertem Frisée
**Gemüse-Tempura auf Blumenkohlcreme mit Brombeere,
Nussbutter-Panko und mariniertem Frisée **

Sous Vide gegarter Nacken vom Iberico Schwein mit Maiscreme,
wildem Brokkoli, Senfsaat, Popcorn und Sauerklee
**Gebackener Blumenkohl mit Maiscreme, wildem Brokkoli,
Senfsaat, Popcorn und Sauerklee **

Rinderconsommé mit kleinen Kalbsmaultaschen, Flädle,
feinen Gemüsewürfeln und Backerbsen

Die perfekte Zwischengang-Alternative (vegan, Laktose frei und ohne Nüsse):

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

Menüvorschläge


Hauptgang

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken unter der Nusskruste, Cranberrypesto, Speckrosenkohl und Süßkartoffelcreme
Dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter, gebratener Maultasche, buntem Herbstgemüse, Sherry-Rahmsauce und Zwiebelmarmelade
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzle

Kalbsrückensteak unter der Kräuter-Senfkruste mit zweierlei von der Karotte, wildem Brokkoli und Portweinjus
Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln


Rosa gebratene Entenbrust auf Petersilienwurzelcreme mit glasierten Perlzwiebeln, Staudensellerie und Rettich
Dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln

Die perfekte Hauptgang Alternative (vegan, Laktose frei, Gluten frei und ohne Nüsse):
Steak von der Süßkartoffel mit Zweierlei vom Mais, Edamame und Paprikaconfit 


Menüvorschläge




Dessert

Süße Polenta-Schnitte mit Portwein-Birne, salzigem Toffee, Zitronen-Frischkäsecreme und Karamelleis 

Hausgemachte Zwetschgentarte mit Szechuanpfeffer, Schokoladencrumble, Johannisbeere und Joghurteis

Tonkabohnenmousse mit beschipsten Kirschen, Thymian-Buttercrumble und Haselnusseis 

Hausgemachter Apfelstrudel mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce, Butter-Zimt-Brösel und Vanilleeis 

Die perfekte Dessert Alternative (vegan und 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.