



# Sommer- Menü

kulinarische Ästhetik

25.06.2025 - 14.09.2025

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

Gebratene Garnele auf italienischem Brotsalat aus knusprigem Ciabatta, knackigem Romanasalat, Oliventapenade und altem Balsamico

Italienischer Brotsalat von knusprigem Ciabatta mit knackigem Romanasalat, Oliventapenade und altem Balsamico 

Hausgebeizter Lachs mit Avocadocreme, Wildkräutersalat, Krabbenbrotchips, Kaffirlimettendressing und Zitrusperlen


Hausgemachte Cigköfte mit Avocadocreme, Wildkräutersalat, Saatenknäckebrötchen, Kaffirlimettendressing und Zitrusperlen 

Weißer Tomatensuppe mit Ratatouille, gebackenem Mini-Mozzarella und Balsamico Perlen 

Sous Vide gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischemulsion, Kapernmayonnaise und gepickelten roten Zwiebeln

# Menüvorschläge

## Zwischengang / Suppe

Hausgemachte Casarecce in leichter Zitronen-Beurre blanc mit gebratenen Pfifferlingen und gehackter Petersilie 


Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Zweierlei von der Olive, sweet-pepper-drops, cremiger Polenta und Krustentiersauce

Involtini von der Maispoularde auf Basilikum-Risotto mit Pfirsichschaum und Seranoschinken-Chips

Basilikum-Risotto mit gezupftem Burrata, Pfirsichschaum und Pinienkernen 

Rinderconsommé mit kleinen Kalbsmaultaschen, Flädle, feinen Gemüsewürfeln und Backerbsen

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

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

# Menüvorschläge


## Hauptgang

Kalbsrückensteak unter der Schalotten-Beerenkruste mit Zweierlei von der Karotte, knackigen Zuckerschoten und Sherryrahm  
dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln

Filet vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein im Speckmantel mit Birnen-Bohnen-Cassoulet, fruchtiger Senfsaat und dunkler Biersauce  
dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

“Beef’n’Reef“ Rinderfilet und gebratene Jakobsmuschel mit spanischer Paprika-Tomatencreme, sautiertem Frühlingslauch, Tomatensalsa und Kartoffelstroh  
Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Zweierlei vom Lamm mit Auberginencreme, gebratenen Artischocken und Paprikachutney  
Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln


Die perfekte Hauptgangalternative (vegan, Laktose frei, Gluten frei 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 

„Mojito-Cheesecake“, Käsekuchen NY-Style mit Blaubeeren, Minzcrispies und Limettensorbet 

Variation von der Marille mit weißer Schokolade und Mandelhippe 

Gebrannte Topfencreme mit Pistazie und Dreierlei von der Erdbeere 

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.