



# Winter Menü

kulinarische Ästhetik

13.01.2025 - 31.03.2025

Preise und Auswahl Stand Nov. 2024

# Menü

## stilvoll & elegant



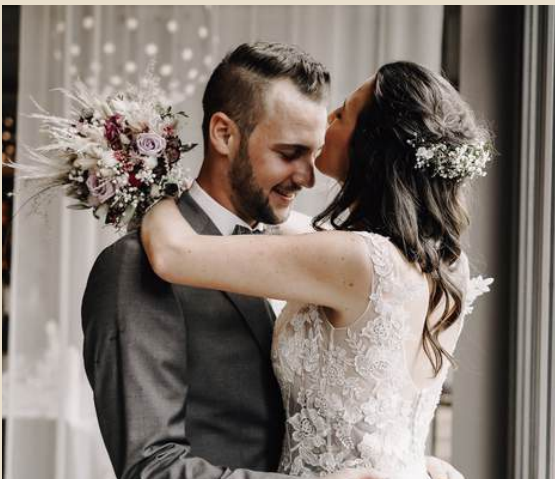
### Vorteile eines Menüs

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**

Zweierlei vom Alb-Quark mit bunter Bete, gerösteter Haselnuss und Lavendel 

Hausgebeizter, geflämmt Lachs mit japanischer Sesamsauce, BBQ-Gurke und Vanille-Lauch-Salat

Marinierter Seidentofu mit japanischer Sesamsauce, BBQ-Gurke und Vanille-Lauch-Salat 

Tatar vom Weiderind mit Apfelkonfitüre von unseren Streuobstwiesen, Sauerrahm, Fladenbrot-Cracker und Kapern  
Tatar von der Roten Bete und Shiitake Pilze mit Apfelkonfitüre von unseren Streuobstwiesen, Sauerrahm, Fladenbrot Cracker und Kapern 


Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe mit knusprigem Schweinebauch und Gartenkresse  
Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebackenem Mozzarella und Gartenkresse 

Rinderconsommé mit kleinen Kalbsmaultaschen, Flädle, feinen Gemüsewürfeln und Backerbsen


# Menüvorschläge

## Zwischengang

Confiertes Winterskrei auf Fregola Sarda, sautiertem Blattspinat, Bergamotte, Thymian und Beurre blanc


Karamellisierte Burrata auf Fregola Sarda, sautiertem Blattspinat, Bergamotte, Thymian und Beurre blanc 

Gebratene Garnele in Krustentierbisque auf hausgemachten Casarecce mit rotem Chicorée und Macadamianuss

Hausgemachte Casarecce mit sonnengetrockneten Tomaten, rotem Chicorée und Macadamianuss 

Geschmortes Ochsenbäckchen auf Petersilienwurzelpüree, bunten Linsen, Meerrettichschaum und Balsamicojus

Geschmorte Sellerie auf Petersilienwurzelpüree, bunten Linsen, Meerrettichschaum und Balsamicojus 

Die perfekte vegane Zwischengang-Alternative (vegan, laktosefrei, ohne Nüsse): Hausgemachte Gyoza mit schwarzem Knoblauch, Staudensellerie, Shiro-Dashi und Orange auf Rote-Bete-Püree  VEGAN

# Menüvorschläge


## Hauptgang

Lammrücken mit Mandel-Gremolata-Kruste, Auberginen-Misocreme, Prinzessbohnen und Honig-Jus  
Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Schweinefilet im Salbei-Schinken-Mantel auf Urkarottencreme mit confiertem Hokkaido, Babymais und Pflaumensauce  
Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Rosa gebratenes Rinderfilet mit glasierten Perlzwiebeln, gerösteten Artischocken, wildem Brokkoli und Dashi-Balsamico-Jus  
Dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln

Kalbsrückensteak unter der Zwiebel-Senfkruste mit Süßkartoffelpüree, Schnittlauch-Schwarzwurzel-Gemüse und Kalbs-Jus  
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzle

Die perfekte Hauptgangalternative (vegan, laktosefrei, glutenfrei und ohne Nüsse):  
Steak von der Süßkartoffel mit Zweierlei vom Mais, Edamame und Paprikaconfit  VEGAN



# Menüvorschläge




## Dessert

Milchreisschnitte auf Mürbteig mit Joghurtmousse, Apfel, Milchschaum und Joghurteis

Mousse von der Kaffeebohne und Milchkuvertüre mit Brombeere, Cappuccino Crispies und weißem Kaffee Eis

Mille - feuille von geschlagener Vanille Panna Cotta und Blätterteig mit Zweierlei von der Mango und Passionsfruchtgel

Mousse vom italienischen Perlwein mit Litschi, weißem Tee, kandierten Rosenblättern und Himbeersorbet

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 €