



Frühlings- Menü

Saisonal, stilvoll & elegant

01.04.2026 - 24.06.2026

Menü

saisonal, 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

Vorspeise, Suppe & Zwischengang

Immer auf den Tischen eingesetzt

Hausgemachte Brotspezialitäten mit Salzbutter und Frischkäse Dip

Vorspeise

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

Romana-Kräutersalat mit gebackenem Mozzarella Bällchen, Kirschtomaten, Parmesan cracker und Caesar-Tomaten-Dressing ✓

Geräucherte Forelle auf Radieschen Kohlrabi Salat, mit Meerrettich, Limettenblätteröl und Amaranth

Marinierter Burata auf Radieschen Kohlrabi Salat, mit Meerrettich, Limettenblätteröl und Amaranth ✓

Gebratene Wachtelbrust auf Sellerie Creme mit Wildkräutersalat im Wan Tan Körbchen, gepickelte Karotte und Senfsaat

Geschmorte Karotte auf Sellerie Creme mit Wildkräutersalat im Wan Tan Körbchen, Senfsaat und Kerbel ✓

Sharing Style - Auf den Tischen eingesetzt

- hausgemachte Salami, Serrano-Schinken und Manchego-Käse
- Pimientos de Padrón ✓
- Datteln im Speckmantel
- Aiolicreme, Bruschetta-Dip und Oliven ✓

Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum, Bündnerfleisch und roten Zwiebeln

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum, grünem Spargel und roten Zwiebeln ✓

Zwischengang

Hausgemachte Cascarecce mit feinem Trüffelrahm, frischem Babyspinat und Parmesanspäne ✓

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterpolenta mit sonnengetrockneten Datteltomaten und Vermuthschaum

Gebratener Pak Choi auf Kräuterpolenta mit sonnengetrockneten Datteltomaten und Vermuthschaum ✓

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

Hausgemachte Gyoza mit schwarzem Knoblauch, Staudensellerie, Shiro-Dashi und Orange auf Rote-Bete-Püree

Menüvorschläge

Sorbet, Hauptgang & Dessert

Sorbet

Hausgemachtes Gurken-Gin Sorbet mit Tonic aufgegossen



Hauptgang

Weißer Stangenspargel im Kräutercrépe und Sauce Hollandaise



Wahlweise mit (1 zur Wahl)

- Kalbsrückensteak und unter Kräuterkruste
- Rinderfilet mit Zwiebel-Senfkruste
- Gebratene Riesengarnele
- Färöer Lachs

dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Brust vom Kornhuhn auf Maiscreme mit Popcorn, Edamame und Morcheljus

dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Frühlingsgemüse und "Primero" Bierjus

dazu servieren wir hausgemachte Spätzle

Neuseeländische Silver Fern Lammkoteletts mit Gremolata auf grünem Spargelragout, Kartoffelstroh und Portwein jus

dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

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



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 €
Sorbet	aus unserer Auswahl	pro Person	+ 8,00 €
Kinder	kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	pro Kind	15,80 €
	Spätzle mit Sauce	pro Kind	6,80 €

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.