



Sommer- Menü



Saisonal, stilvoll & elegant
24.06.2026 - 14.09.2026

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

Sommer

Vorspeise, Suppe & Zwischengang

Immer auf den Tischen eingesetzt

Hausgemachte Brotspezialitäten mit Salzbutter und Frischkäse Dip 

Vorspeise

Tatar vom hausgebeiztem Lachs mit Zitronen-Schmandmousse, Apfel-Dillsalat und Saatencracker

Tatar von der geräucherten Karotte mit Zitronen-Schmandmousse, Apfel-Dillsalat und Saatencracker 

Gebackene Garnelenpraline auf Avocado Ananassalat mit Yuzudressing und Kimchi-Sesam

Gebackenes Falaffelbällchen auf Avocado Ananassalat mit Yuzudressing und Kimchi-Sesam 

Gebratener grüner Spargel mit getrüffelter Hollandaise, Parmesanspäne und hausgemachter Pastrami

Gebratener grüner Spargel mit getrüffelter Hollandaise und Parmesanspäne 

Sharing Style - auf den Tischen eingesetzt

- hausgemachte Salami, Serrano-Schinken und Manchego-Käse
- Pimientos de Padrón 
- Datteln im Speckmantel
- Aioli, Buscetta-Dip und Oliven 

Suppe

Grüne Gazpacho mit buntem Tomaten, Mini Burrata, Balsamico Kaviar und Basilikum 

Zwischengang

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Artischockencreme, Salbeibutter und jungen Blattspinat 

Feines Kalbsragout mit Kartoffelflan, Blumenkohlcreme und Piemonteser Haselnüsse
Pilzragout mit Kartoffelflan, Blumenkohlcreme und Piemonteser Haselnüsse

Adlerfisch auf der Haut gebraten mit Paprikacreme, Fenchelsalat und Limoncello Sauce
Polentaschnitte mit Paprikacreme, Fenchelsalat und Limoncello Sauce

Die perfekte vegane Zwischengang-Alternative

Hausgemachte Gyoza mit schwarzem Knoblauch, Staudensellerie, Shiro-Dashi und Orange auf Rote-Bete-Püree (laktosefrei, ohne Nüsse) 

Menüvorschläge

Sorbet, Hauptgang & Dessert

Sorbet

Hausgemachtes Gurken-Gin Sorbet mit Tonic Water aufgegossen 🌱

Hauptgang

Hausgemachte Tagliatelle mit gegrillten Zucchini und Zitronen-Thymianschaum 🌱

Wahlweise mit (1 zur Wahl)

- Maishähnchenbrust
- Riesengarnele
- Lachs

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Semmelknödelschnitte, Rahmpilzen und gepickelten Radieschen
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle

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

Hirschkalbsrücken unter der Kakaokruste mit Selleriepüree, frischen Brombeeren und Wacholderjus
Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Die perfekte Hauptgang Alternative

Steak von der Süßkartoffel mit Zweierlei vom Mais, Edamame und Paprikaconfit
(laktosefrei, glutenfrei und ohne Nüsse) 

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

Saftiger Karotten-Nusskuchen mit Kokos-Zitronencreme, Karamell-Walnüssen und Karotten-Ingwergel (Laktose frei) 



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.