



# Buffetauswahl

**ZEITLOS** ...wir freuen uns auf Ihre Feier!

Gastronomie & Catering

## Suppen

...zum warm werden

• <b>Flädlesuppe</b> <i>Kräuterflädle in Rinderkraftbrühe</i>	2,50 €
• <b>Markklößchensuppe</b> <i>Markklößchen in Rinderkraftbrühe</i>	3,00 €
• <b>Gebundene Markklößchensuppe</b> <i>Markklößchen in Grünkerncreme</i>	3,50 €
• <b>Brokkolicremesuppe</b> <i>mit gerösteten Mandelblättchen</i>	3,00 €
• <b>Mediterrane Tomatencremesuppe</b> <i>mit marinierten Shrimps</i>	3,50 €
• <b>Kartoffelcremesuppe</b> <i>mit Lachsklößchen</i>	3,90 €
• <b>Parmesancremesuppe</b> <i>mit Brokkolirösschen in Tampurateig</i>	3,90 €
• <b>Spargelcremesuppe</b> (Saisonprodukt) <i>mit Spargelstückchen</i>	3,90 €
• <b>Bärlauchcremesuppe</b> (Saisonprodukt) <i>mit Grissini im Parmaschinkenmantel</i>	3,50 €
• <b>Maronencremesuppe</b> (Saisonprodukt) <i>mit Maronenstückchen</i>	3,90 €
• <b>Kürbiscremesuppe</b> (Saisonprodukt) <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i>	3,50 €

## **Vorspeisen** ,dazu ofenfrisches Baguette & Butter ...der perfekte Start

---

- **Blattsalat**  
*Gemischter Blattsalat mit Dressing von Essig/Öl & Joghurt* 3,50 €

---

- **Kleines buntes Salatbuffet**  
*Blattsalat, Gurkenscheiben, Karottenstreifen, Rotkraut & Mais, dazu Dressing von Essig/Öl & Joghurt* 3,90 €

---

- **Feldsalat** (Saisonprodukt)  
*an Kartoffeldressing, mit Speck & Kracherle* 5,50 €

---

- **Caprese**  
*Cocktailtomaten & Mozzarellakugeln an Balsamico mit frischem Basilikum* 5,50 €

---

- **Variation von Antipasti**  
*Eingelegtes mediterranes Gemüse* 5,50 €

---

- **Marinierter Schafskäse**  
*mit Oliven & Paprika* 5,50 €

---

- **Carpaccio**  
*Carpaccio vom Rinderfilet an Rucolasalat mit Cocktailtomaten & frischem Parmesan* 7,50 €

---

- **Honigmelone mit Schinken**  
*Spalten von Honigmelone mit Parmaschinken* 5,50 €

---

- **Roastbeef**  
*mit Vinaigrette von Orangen & rosa Beeren* 5,50 €

---

- **Vitello Tonnato**  
*Kalbsfleisch mit Thunfischsoße & Kapernäpfel* 5,90 €

---

- **Fischduett**  
*Geräucherter Lachs & Forelle mit Sahnemeerrettich* 5,90 €

---

- **Lachs im Crepemantel**  
*Räucherlachs im Crepemantel mit Kräutercreme* 5,90 €

---

- **Ganze Gambas**  
*an mediterraner Knoblauchmarinade* 7,50 €

---

- **Fruchtiger Krabbencocktail**  
*an Cocktailsoße mit Ananas* 5,50 €

---

- **Fruchtiger Meeresfrüchtesalat**  
*mit Honigmelone* 5,90 €

---

- **Spargelröllchen** (Saisonprodukt)  
*Frischer Spargel im Schwarzwälder Schinkenmantel* 5,90 €

---

- **Spargelragout** (Saisonprodukt)  
*Frische Spargelstückchen an Bärlauchvinaigrette mit Kochschinken* 5,90 €

## Vom Schwein...

• <b>Schweinebraten natur</b> dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	7,50 €
• <b>Krustenbraten</b> dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	7,00 €
• <b>Paniertes Schweineschnitzel</b> dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	8,60 €
• <b>Schweinerückensteak natur</b> dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	8,30 €
• <b>Schweinerückensteak gratiniert</b> mit frischen Champignon, Zwiebeln & Käsecreme, dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	9,30 €
• <b>Schweinerückensteak überbacken</b> mit Schwarzwälder Schinken & Brikäse dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	9,30 €
• <b>„Elsässer“ Schweinegeschnetzeltes</b> an Zwiebel-Speck-Sahne-Soße	9,30 €
• <b>„Elsässer“ Schweinesteakröllchen paniert</b> gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Creme-Fraîche & Käse, dazu empfehlen wir Rahmsoße	10,00 €
• <b>Schweinesteakröllchen paniert</b> gefüllt mit Kochschinken & Käse, dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	10,00 €
• <b>Schweinesteakröllchen paniert</b> gefüllt mit Schwarzwälder Schinken & Brikäse, dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	10,00 €
• <b>Schweinemedallions (Filet)</b> dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	9,40 €
• <b>Schwarzwälder Schweinemedallions (Filet)</b> im Schwarzwälder Schinkenmantel, dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	10,40 €
• <b>Schweinemedallions (Filet) a la Caprese</b> an Kräutermarinade, überbacken mit Tomaten & Mozzarella, dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße	10,40 €

## Vom Geflügel...

• <b>Putenbraten natur</b> dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	7,60 €
• <b>Panierte Putenschnitzel</b> dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	8,70 €
• <b>Putensteak natur</b> dazu empfehlen wir Bratensoße, Rahmsoße oder hausgemachte Kräuterbutter	8,40 €
• <b>Putensteak gratiniert</b> mit Brokkoli, gerösteten Mandelblättchen & Käsecreme, dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße	9,40 €
• <b>Putensteak gratiniert</b> mit Schafskäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln & Knoblauch, dazu empfehlen wir Tomatensoße	9,90 €
• <b>Putensteak überbacken</b> mit Spinat & Mozzarella, dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße	9,40 €
• <b>Putensteak an Ragout</b> von frischen Champignons & Tomaten an Kräuterpesto mit frischem Parmesan, dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße	9,60 €
• <b>Putensteak</b> im Parmaschinkenmantel mit frischem Parmesan & Kräuterpesto, dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße	9,90 €
• <b>Putengeschnetzeltes</b> dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	8,40 €
• <b>Fruchtiges Putengeschnetzeltes</b> an Currysahnesoße mit Ananas	8,90 €
• <b>Hähnchenbrust natur</b> dazu empfehlen wir Rahmsoße	8,90 €
• <b>Hähnchenbrust gefüllt</b> mit Brokkoli, Käse & gerösteten Mandelblättchen, dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße	10,40 €
• <b>Hähnchenbrust gefüllt</b> mit mediterranem Gemüse & frischem Parmesan, dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße	10,90 €
• <b>Karibische Hähnchenbrust</b> gefüllt mit Avocado, Mango, Pistazien & Ananas, dazu empfehlen wir Kokosmilchsahnesoße	10,90 €

## Vom Kalb...

---

- **Kalbsbraten natur**  
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 11,00 €
- **Kalbssteak natur**  
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 11,80 €
- **Kalbssteak paniert**  
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 12,10 €
- **Kalbssteak gratiniert**  
mit Speck-Bohnen & Käsecreme,  
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 13,00 €
- **Kalbssteak „Saltim bocca“**  
Kalbssteak im Parmaschinkenmantel mit Salbeiblatt,  
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 13,30 €
- **Kalbsgeschnetzeltes**  
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 11,80 €
- **Kalbssteakröllchen paniert**  
gefüllt mit Brokkoli, Käse & gerösteten Mandelblättchen,  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 13,50 €
- **Kalbsteakröllchen paniert**  
gefüllt mit Kräuterpesto, Tomaten & Mozzarella,  
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 13,50 €

## Vom Rind...

---

- **Burgunderbraten**  
mit Burgundersoße 10,50 €
- **Sauerbraten**  
mit Sauerbratensoße 11,00 €
- **Rinderroulade**  
gefüllt mit Senf, Zwiebeln & Essiggurken,  
dazu empfehlen wir Bratensoße 12,50 €
- **Mediterrane Rinderroulade**  
gefüllt mit Kräuterpesto, mediterranem Gemüse & Parmesan,  
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 13,00 €
- **Geschmorte Rinderbäckle**  
mit frischen Kräutern, roten Zwiebeln & Rotwein,  
dazu empfehlen wir Bratensoße 13,90 €

## Vom Wild...

---

- **Edelhirschgulasch** mit Preiselbeerbirnen 11,20 €
- **Hirschbraten** mit Wildsoße & Preiselbeerbirnen 11,90 €
- **Hirschsauerbraten** mit Wildsauersoße & Preiselbeerbirnen 12,20 €
- **Marinierte Hirschmedaillons** mit Wildsoße & Preiselbeerbirne 12,90 €
- **Edelrehgulasch** mit Preiselbeerbirnen 12,50 €
- **Rehbraten** mit Wildsoße & Preiselbeerbirnen 14,00 €
- **Wildschweingulasch** mit Preiselbeerbirne 11,20 €
- **Wildschweinbraten** mit Wildsoße & Preiselbeerbirne 14,90 €

## Vom Fisch...

---

- **Lachsfilet natur**  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 10,40 €
- **Lachsmedaillons an Kräutermarinade**  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 10,90 €
- **Lachsmedaillons mit Spinat & Mozzarella überbacken**  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 11,40 €
- **Lachsroulade im Mangoldmantel mit Zanderkern**  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 11,90 €
- **Zanderfilet natur**  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 10,70 €
- **Zanderfilet gratiniert**  
mit Brokkoli, gerösteten Mandelblättchen & Käsecreme  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 11,70 €
- **Pangasiusfilet natur**  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 9,50 €
- **Pangasiusfilet an Kräutermarinade**  
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 10,00 €
- **Fisch „Saltim bocca“**  
Pangasiusfilet im Parmaschinkenmantel mit Salbeiblatt,  
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 11,00 €
- **Fischragout**  
Lachsfilet, Zanderfilet, Pangasiusfilet & Shrimps  
an Hummersoße 10,00 €

## Soßen...

---

• <b>Klassiker</b> Bratensoße, Rahmsoße, Rieslingsahnesoße & Tomatensoße	inklusive
• <b>Burgundersoße</b> nur in Verbindung mit Burgunderbraten	inklusive
• <b>Wildsoße</b> nur in Verbindung mit Wildfleisch	inklusive
• <b>Champignonsoße</b> Grundsoße: Rahmsoße oder Bratensoße	0,50 €
• <b>Pfifferlingsoße</b> (Saisonprodukt) Grundsoße: Rahmsoße oder Bratensoße	1,50 €
• <b>Morchelsoße</b> Grundsoße: Rahmsoße oder Bratensoße	1,50 €
• <b>Pfeffersoße</b> Grundsoße: Rahmsoße oder Bratensoße	0,50 €
• <b>Gorgonzolarahmsoße</b> Grundsoße: Rahmsoße	1,00 €
• <b>Dijonsenfsoße</b> Grundsoße: Bratensoße	0,50 €
• <b>Cognacsoße</b> Grundsoße: Bratensoße	1,00 €
• <b>Knoblauchsoße</b> Grundsoße: Bratensoße	0,50 €
• <b>Currysahnesoße mit Ananas</b> Empfehlung zu Geflügel & Schwein	0,50 €
• <b>Bärlauchsahnesoße</b> (Saisonprodukt) Empfehlung zu Geflügel & Schwein	0,50 €
• <b>Kürbis-Parmesan-Soße</b> (Saisonprodukt) Empfehlung zu Geflügel & Schwein	1,00 €
• <b>Dill-Senf-Sahnesoße</b> Empfehlung zu Fisch	0,50 €
• <b>Limetten-Sahne-Soße</b> Empfehlung zu Fisch	0,50 €

## **Pasta & vegetarisches**

---

• <b>Tagliatelle al Salmone</b> mit Lachs & Shrimps an Sahnesoße	9,00 €
• <b>Tagliatelle con Broccoli</b> (vegetarisch) mit Brokkoli & Parmesansahnesoße	7,70 €
• <b>Tagliatelle Pesto</b> (vegetarisch) mit frischen Tomaten & Pinienkernen an Kräuterpesto	7,50 €
• <b>Tortelloni alla Panna</b> Tortelloni mit Hackfleischfüllung an Schinken-Sahnesoße	8,50 €
• <b>Tortelloni Spinat-Gorgonzola</b> (vegetarisch) mit Spinat-Ricotta-Füllung an Spinat-Gorgonzola-Sahnesoße	8,50 €
• <b>Penne „Elsässer Art“</b> mit Zwiebeln & Speck an Creme Fraîche-Sahne-Soße	7,70 €
• <b>Penne all` Arrabbiata</b> (vegetarisch) mit Schafskäse & Oliven an pikanter Tomatensoße	6,90 €
• <b>Kürbis-Ricotta-Spinat-Nudeln</b> (vegetarisch) Penne mit Spinat & Ricotta an Kürbiscreme	7,80 €

## **Beilagen (bis zu 3 Beilagen)**

---

• <b>Auswahl Klassiker</b> Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten, Bandnudeln, Petersilienkartoffeln und Reis	inklusive
• <b>Auswahl Sonstiges</b> Hausgemachte Semmeltaler Hausgemachtes Kartoffelgratin Butterreis mit frischen Kräutern Gnocchi an Salbeibutter mit Tomaten & frischem Parmesan	+ 0,50 € Aufpreis je Sorte

## **Gemüsebeilage (nur in Verbindung mit weiteren Beilagen)**

---

• <b>Buntes Gemüse mit Hollandaise oder hausgemachter Kräuterbutter</b>	1,50 €
• <b>Mediterranes Gemüse an Kräuterpesto</b>	2,00 €
• <b>Bohnen im Speckmantel</b>	2,00 €
• <b>Brokkoli gratiniert</b>	2,00 €
• <b>Blumenkohl gratiniert</b>	2,00 €
• <b>Karotten-Erbсен-Gemüse</b>	1,50 €
• <b>Buntes Gemüse &amp; frischer Spargel an Hollandaise</b> (Saisonprodukt)	2,50 €
• <b>Frischer Spargel an Hollandaise</b> (Saisonprodukt)	3,50 €

- **Dessertvariation in Minigläsern**

- Schokoladenmousse mit Raspeln von weißer Schokolade
  - Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout
  - Weißes Schokoladenmousse mit Schokocrossies
  - Mousse Duett von Raffaello & Roche
  - Panna Cotta mit Himbeerragout
  - Panna Cotta mit Kiwi-Minz-Ragout
  - Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
  - Schwarzwälder Vanillecreme & beschwipste Sauerkirschen an Sahnehäubchen mit Schokoraspeln
  - Hausgemachtes Tiramisu 3,00 €
- 

- **Eisbombe (Eistorte)**

Eiskreation umhüllt von Biskuitrolle

- Vanille-, Schokoladen- u. Erdbeereis
  - Vanille- u. Schokoladeneis mit beschwipsten Sauerkirschen
  - Lebkucheneis & Zwetschgenmousse
  - Joghurteis & Waldbeerenmousse
  - Raffaello- & Rocheeis
  - Eierlikör- & Schokoladeneis
  - Nuss- u. Schokoladeneis mit Baileyscreme
  - Stracciatellaeis & Sauerkirschmousse 3,90 €
- 

- **Süßes Sushi**

Variation von süßem Reis, Crepe & frischen Früchten 4,90 €

---

- **Süße Creperöllchen**

Verführerisch gefüllt 4,50 €

---

- **Früchteplatte**

Frische Früchte, grob aufgeschnitten 3,00 €

---

- **Frischer Obstsalat**

Frische Früchte, klein geschnitten im Fruchtsud 3,50 €

---

- **Marinierte frische Erdbeeren**

mit Vanillesoße 4,00 €

## Abendsnack

...der krönende Abschluss

- **Internationale Käsevariation**  
mit Trauben & Baguette 4,90 €
- **Internationale Wurstvariation**  
mit Rohkost, Baguette & Butter 4,50 €
- **Italienische Wurstvariation**  
mit Rohkost, Baguette & Butter 5,50 €
- **Internationale Wurst- & Käsevariation**  
mit Trauben, Rohkost, Baguette & Butter 5,90 €
- **Internationale Käsevariation & Italienische Wurstvariation**  
mit Trauben, Rohkost, Baguette & Butter 6,50 €

## Kaffee & Kuchen

...zum Anfang oder Ende

- **Gedeckpreis inkl. Filterkaffee**  
Kuchen von Ihnen (wir kümmern uns um die Kühlung und Aufbau)  
normaler & koffeinfreier Kaffee am Buffet oder am Tisch 3,00 €
- **Gedeckpreis ohne Kaffee**  
Kuchen von Ihnen (wir kümmern uns um die Kühlung und Aufbau)  
Kaffee á la carte (Abrechnung nach verbrauch) 1,00 €

## Sektempfang

...die perfekte Begrüßung

- **Sekt & Sektorange**  
Abrechnung Flaschenweise nach Verbrauch:  
Fl. Sekt trocken 0,7 l - 14,00 € / Fl. Orangensaft 1 l - 6,00 €
- **Sekt & Sekt mit Likörzusatz**  
Abrechnung Flaschenweise nach Verbrauch + Likörzusatz:  
Fl. Sekt trocken 0,7 l - 14,00 € / + 0,50 € pro Pers. für Likör  
Likörzusätze: Aperol, Cassis oder Pfirsichlikör
- **„Scavy & Ray“ Hugo & Sprizzione**  
Abrechnung Flaschenweise nach Verbrauch:  
Flaschenpreis 0,7 l - 15,50 €

<b>Vorspeisen</b> (Mindestauswahl 2 Sorten)	
2 Sorten	Durchschnittspreis + 1,00 €
3 Sorten	Durchschnittspreis + 1,50 €
4 Sorten	Durchschnittspreis + 2,00 €
5 Sorten	Durchschnittspreis + 2,50 €
6 Sorten	Durchschnittspreis + 3,00 €
<b>Beispiel:</b>	
Gemischter Blattsalat	3,50 €
Caprese	5,50 €
Honigmelone mit Schinken	5,50 €
Fischduett	5,90 €
Durchschnittspreis (Summe) / 4	5,10 €
Aufschlag (siehe 4 Sorten)	2,00 €
Endpreis pro Person	7,10 €

<b>Fleisch, Fisch &amp; Pasta</b>	
1 Sorte	siehe Personenpreis
2 Sorten	Durchschnittspreis + 1,50 €
3 Sorten	Durchschnittspreis + 3,00 €
<b>Beispiel:</b>	
Schweinemedallions (Filet)	9,40 €
mit Champignonrahmsoße	0,50 €
Burgunderbraten	10,50 €
mit Burgundersoße	0,00 €
Durchschnittspreis (Summe) / 2	10,20 €
Aufschlag (siehe 2 Sorten)	1,50 €
Endpreis pro Person	11,70 €

<b>Beilagen &amp; Gemüse</b>	
Klassiker	3,00 € Grundpreis
Sonstige	+ 0,50 € Aufpreis
Gemüse	+ ? € siehe Preisangabe
<b>Beispiel:</b>	
Hausgem. Spätzle & Pommes	3,00 €
Hausgem. Kartoffelgratin	0,50 €
Buntes Gemüse	1,50 €
Endpreis pro Person	5,00 €

<b>Dessert</b>	
1 Sorte	Siehe Preisangabe
2 Sorten	Durchschnittspreis + 1,00 €
3 Sorten	Durchschnittspreis + 2,00 €
<b>Beispiel:</b>	
Schokoladenmousse mit Raspeln	3,00 €
Panna Cotta mit Himbeeren	3,00 €
Durchschnittspreis (Summe) / 2	3,00 €
Aufschlag (siehe 2 Sorten)	1,00 €
Endpreis pro Person	4,00 €

<b>Buffet Rabatt</b>	Suppe, Vorspeise, Hauptgang	(Dessert wird nicht berücksichtigt)
1 Gang	( nur Hauptgang )	0 % Rabatt
2 Gänge	( 1 Suppe/Vorspeise + Hauptgang )	5 % Rabatt auf Hauptgang
3 Gänge	( 1 Suppe + 1 Vorspeise + Hauptgang )	10 % Rabatt auf Hauptgang
<b>Beispiel 2 Gänge:</b>		
Markklößchen in Rinderkraftbrühe		3,00 €
Hauptgang ( siehe Beispiel )	16,70 € - 5 % =	15,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		3,90 €
Endpreis pro Person		22,80 €

- **Vorspeisenbuffet 1**

*Gemischter Blattsalat mit Dressing von Essig/Öl & Joghurt*

*Cocktailtomaten & Mozzarellakugeln*

*an Balsamico mit frischem Basilikum*

*Spalten von Honigmelone mit Parmaschinken*

*Geräucherter Lachs & Forelle mit Sahnemeerrettich*

7,10 €

---

- **Vorspeisenbuffet 2**

*Gemischter Blattsalat mit Dressing von Essig/Öl & Joghurt*

*Cocktailtomaten & Mozzarellakugeln*

*an Balsamico mit frischem Basilikum*

*Spalten von Honigmelone mit Parmaschinken*

*Eingelegtes mediterranes Gemüse*

*Räucherlachs im Crepemantel mit Kräutercreme*

7,70 €

---

- **Vorspeisenbuffet 3**

*Gemischter Blattsalat mit Dressing von Essig/Öl & Joghurt*

*Eingelegtes mediterranes Gemüse*

*Marinierter Schafskäse mit Oliven & Paprika*

*Roastbeef mit Vinaigrette von Orangen & rosa Beeren*

*Räucherlachs im Crepemantel mit Kräutercreme*

*Fruchtiger Krabbencocktail mit Ananas*

8,20 €

---

- **Vorspeisenbuffet 4**

*Gemischter Blattsalat mit Dressing von Essig/Öl & Joghurt*

*Cocktailtomaten & Mozzarellakugeln*

*an Balsamico mit frischem Basilikum*

*Spalten von Honigmelone mit Parmaschinken*

*Carpaccio vom Rinderfilet*

*an Rucolasalat mit Cocktailtomaten & frischem Parmesan*

*Geräucherter Lachs & Forelle mit Sahnemeerrettich*

*Ganze Gambas an mediterraner Knoblauchmarinade*

8,90 €

---

- **Hauptgang 1**

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce

Burgunderbraten vom Rind an Burgundersauce

als Beilage servieren wir

Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten

und buntes Gemüse

16,20 €  
-5 % = 15,40 €  
-10 % = 14,60 €

- **Hauptgang 2**

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust gefüllt mit Brokkoli, Käse & gerösteten  
Mandelblättchen, dazu Rieslingsahnesauce

als Beilage servieren wir

Bandnudeln, Pommes & hausgemachtes Kartoffelgratin

15,20 €  
-5 % = 14,40 €  
-10 % = 13,70 €

- **Hauptgang 3**

Kalbsbraten natur, an Champignonrahmsauce

Schweinesteakröllchen paniert

gefüllt mit Kochschinken & Käse, dazu Bratensoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten

und buntes Gemüse

17,30 €  
-5 % = 16,40 €  
-10 % = 15,60 €

- **Hauptgang 4**

Geschmorte Rinderbäckle mit frischen Kräutern,  
roten Zwiebeln & Rotwein, an Bratensoße

Schwarzwälder Schweinemedallions (Filet)

im Schwarzwälder Schinkenmantel, dazu Rahmsauce

als Beilage servieren wir

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Kroketten, Bandnudeln

und Bohnen im Speckmantel

19,20 €  
-5 % = 18,20 €  
-10 % = 17,30 €

- **Hauptgang 5**

Putensteak im Parmaschinkenmantel mit frischem Parmesan  
& Kräuterpesto, dazu mediterrane Tomatensauce

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce

als Beilage servieren wir

Bandnudeln, Pommes,

Gnocchi an Salbeibutter mit Tomaten & frischem Parmesan

und mediterranes Gemüse

16,90 €  
-5 % = 16,10 €  
-10 % = 15,20 €

- **Hauptgang 6**

Kalbssteak gratiniert mit Speck-Bohnen & Käsecrème,  
dazu Bratensoße

Schweinerückensteak an Champignonrahmsoße

Fischragout mit Lachsfilet, Zanderfilet, Pangasiusfilet  
und Shrimps an Hummersoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Pommes & Bandnudeln

17,10 €

-5 % = 16,20 €

-10 % = 15,40 €

---

- **Hauptgang 7**

Kalbssteak „Saltim bocca“ im Parmaschinkenmantel  
mit Salbeiblatt, dazu mediterrane Tomatensoße

Burgunderbraten vom Rind an Burgundersoße

Tagliatelle al Salmone

als Beilage servieren wir

Hausgemachte Spätzle, Pommes und

Gnocchi an Salbeibutter mit Tomaten & frischem Parmesan

17,40 €

-5 % = 16,50 €

-10 % = 15,70 €

---

- **Hauptgang 8**

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße

Lachsroulade im Mangoldmantel mit Zanderkern,  
dazu Rieslingsahnesoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Bandnudeln, Pommes  
und buntes Gemüse

17,40 €

-5 % = 16,50 €

-10 % = 15,70 €

---

- **Hauptgang 9**

Kalbssteak natur, an Champignonrahmsoße

Zanderfilet gratiniert mit Brokkoli, Mandelblättchen &  
Käsecrème, dazu Rieslingsahnesoße

als Beilage servieren wir

Bandnudeln, Pommes & Kroketten  
und buntes Gemüse

18,00 €

-5 % = 17,10 €

-10 % = 16,20 €

---

- **Hauptgang 10**

Lachsmedallions an Kräutermarinade, dazu Rieslingsahnesoße

Burgunderbraten vom Rind an Burgundersoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Bandnudeln, Pommes  
und buntes Gemüse

17,20 €

-5 % = 16,30 €

-10 % = 15,50 €

# Beispiele Dessert

...unsere Empfehlung

- **Dessertbuffet 1**

*Schokoladenmousse mit Raspeln von weißer Schokolade*

*Panna Cotta mit Himbeerragout*

4,00 €

---

- **Dessertbuffet 2**

*Weißes Schokoladenmousse mit Schokocrossies*

*Panna Cotta mit Kiwi-Minz-Ragout*

4,00 €

---

- **Dessertbuffet 3**

*Schokoladenmousse mit Raspeln von weißer Schokolade*

*Süßes Sushi*

5,00 €

---

- **Dessertbuffet 4**

*Hausgemachtes Tiramisu*

*Süße Creperöllchen*

*Frischer Obstsalat*

5,70 €

---

- **Dessertbuffet 5**

*Eisbombe*

*Früchteplatte*

4,50 €

---