

Menüvorschläge Gasthof

Für Ihre Gäste bereiten wir Ihnen eine festlich gedeckte Tafel vor. Die Tischdekoration können wir für Sie übernehmen oder wir unterstützen Sie gerne bei Ihren Ideen und bereiten die Tische entsprechend vor.

Suppen

Flädlesuppe	4,70 €
Schwäbische Hochzeitssuppe in der Terrine serviert	4,90 €
Tomatencremesuppe	4,90 €
Kürbiscrémesuppe bzw. Spargelcremesuppe (saisonal) mit Sahnehäubchen	4,90 €
Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahnehäubchen	4,90 €
Basilikumcrémesuppe mit Sahnehäubchen	4,90 €
Wildcrémesuppe mit Sahnehäubchen	4,90 €

Salate und Vorspeisen

Bei allen Hauptgängen ist vorab ein **gemischter Salatteller** mit unserem beliebten Kartoffelsalat beinhaltet.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge zu Suppen und Vorspeisen, die auch saisonal wechselnd sein können. Dies wären beispielsweise „heißgeräucherter Lachs“ aus unserer Räucherei, gegrillte Garnelen, Anti-Pasti-Teller, gratinierter Ziegenkäse, Tomaten-Mozzarella-Spieß etc.

Hauptgänge inkl. Salatteller

Es ist bei uns üblich, dass die Beilagen aufgestellt werden und ein Nachservice der Gerichte erfolgt, so dass Ihre Gäste sich nach Belieben bedienen können.

Einige beliebte Menüs im Roten Haus

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce,
gefüllte Kalbsbrust nach altem Familienrezept und panierte Schnitzel mit Burgundersauce,
hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes Frites und bunte gedämpfte Gemüseplatte

€ 23,50 / Person

Gemischter Braten mit beispielsweise gefüllter Kalbsbrust nach altem Familienrezept, gegrilltem
Schweinhals, gefülltem Kalbsnierenbraten, Braten- und Rahmsauce,
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes Frites und bunte gedämpfte Gemüseplatte

€ 20,50 / Person

Gefüllter Saumagen und kleine panierte Schnitzel mit Burgundersauce, hausgemachten Spätzle,
Kartoffelkroketten, Pommes Frites und bunte gedämpfte Gemüseplatte

€ 19,50 / Person

„Schnitzelparade“ allzeit beliebt
Panierte und natur gebratene Schweineschnitzel
mit Braten-, Jäger und unserer beliebten Zigeunersauce,
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes Frites

€ 18,00 / Person

Geschmortes Rehragout aus heimischer Jagd und mediterran gefülltes Schweinefilet
mit Burgunder- und Rahmsauce, hausgemachten Spätzle, Pommes Frites,
gebratene Serviettenknödel und bunte gedämpfte Gemüseplatte

€ 24,50 / Person

Geschmorte Mini-Rinderrouladen klassisch gefüllt und gegrillte Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes Frites und bunte gedämpfte Gemüseplatte

€ 24,50 / Person

Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen an Basilikumsauce, sowie Saltimbocca vom Putenfilet auf fruchtigem Ratatouille-Gemüse mit Kartoffelgratin und Pommes Frites

€ 25,50 / Person

Mediterran gefülltes Schweinefilet und gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Rosmarinjus, hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes Frites und bunte gedämpfte Gemüseplatte

€ 27,50 / Person

Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen an Basilikumsauce, gegrilltes Rumpsteak mit Burgundersauce und gegrillte Schweinelendchen an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle, Pommes Frites und bunte Gemüseplatte

€ 28,20 / Person

Natürlich können die einzelnen Gerichte auch untereinander kombiniert werden.

Nachfolgende Fleischgerichte können wir Ihnen zudem anbieten:

- | | |
|--|---|
| geschmorter Rinderbraten | Zwiebelrostbraten |
| gegrillter Schweinehals | Kalbsfilet und Rinderfilet in verschiedenen Variationen |
| Sauerbraten mit Preiselbeer-Pfirsichen | rosa gebratenes Roastbeef |
| Putengeschnetzeltes nach Wahl | gefüllter Spießbraten oder Putenrollbraten |
| Kalbsrahmbraten | rosa gebratener Rehrücken auf zweierlei Saucen |

Saisonal bieten wir Ihnen auch gerne weitere Wildgerichte, Pfifferlinge, Spargel, Bärlauch, Schlachtplatte usw. an.

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne

€ 5,30

Bourbon-Vanilleis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 6,20

Hausgemachte flambierte Crème Brûlée mit Eis Ihrer Wahl und Früchten garniert

€ 7,20

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Bourbon-Vanilleis

€ 6,50

Erfrischende Joghurt-Limetten-Creme im Gläschen mit Erdbeereis und Früchtebouquet

€ 7,20

Gebackene Apfelküchle mit Bourbon-Vanilleis und Früchtebouquet

€ 6,40

Saisonale Desserts wie beispielsweise einen „Weihnachtlichen Dessertteller“, Süßes mit Erdbeeren und reichhaltige Dessertbuffets oder Käseplatten bieten wir Ihnen natürlich auf Anfrage auch sehr gerne an.

Kaffeegedeck für mitgebrachten Kuchen:

Gerne können Sie selbstgemachte Kuchen und Torten mitbringen. Für die Entgegennahmen, Kühlung, Aufschneiden und Aufstellen sowie für die Bereitstellung und Reinigung des Kaffeegedecks inkl. Servicepersonal berechnen wir pro Erwachsener 2,50 € und für Kinder ab 10 Jahre 1,50 €.

Nachtzuschlag:

Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft und angefangene Stunde 25,00 € Nachtzuschlag. Die Zahl der Servicekräfte hängt vom Umfang der Feier ab.

Gästeanzahl:

Wir bitten Sie uns die Anzahl der Gäste zwei Tage vor Ihrer Feier mitzuteilen. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wenn am Tag der Feier mehr als 10% der Gäste fehlen, wir das Essen für die Gäste über die 10% hinaus berechnen müssen. Gerne packen wir Ihnen das Essen für zu Hause ein.

Räumlichkeiten:

- I Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen ab folgenden Personenzahlen alleine zur Verfügung:
Nebenzimmer klein ab 32 Personen,
- I Nebenzimmer groß ab 40 Personen,
- I Saal (beide Nebenzimmer zusammen) ab 70 Personen und unsere
- I Gaststube ab 40 Personen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen die Räumlichkeiten bei einer niedrigeren Belegung nicht alleine zur Verfügung stellen können.

Unsere beiden Nebenzimmer haben einen direkten Zugang zu unserem Biergarten. Während der Saison wird dieser Bereich rege genutzt. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen diesen Bereich während der Biergartensaison (ca. Mitte April bis Mitte Oktober) nur gegen eine Miete in Höhe von 250 Euro überlassen können.

Bei Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung!

Über einen Auftrag von Ihnen würden wir uns freuen.

Herzliche Grüße

Katharina und Matthias Aleker