

Unsere Menüvorschläge für Ihr Event

Nachfolgend haben wir für Sie einige Speisen zusammengestellt,

um Ihnen die Wahl für das passende Menü zu erleichtern.

Die folgenden Speisen sind gedacht für Gesellschaften ab 10 Personen.

Es sind nur Vorschläge.

Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen bzw. können Sie aus den Vorschlägen natürlich auch selbst variieren.

Grundsätzlich ist jeweils nur ein Menü - mit Wahlmöglichkeit (Fisch oder Fleisch oder Fleischlos) beim Hauptgang - möglich. je nach Jahreszeit unterschiedliche fleischlose Gerichte bereiten wir gerne zu.

Für die Kinder bereiten wir gerne halbe Menüs oder kleine Speisen von der Kinderkarte zu.

Den richtigen Wein finden wir dann passend zu Ihrem Speisewunsch.

Das MENÜ

für Ihr Event

Unsere Menüpreise:

Menü – 3 Gang	pro Person	ab 34,90 €
Menü – 4 Gang	pro Person	ab 45,90 €
Menü – 5 Gang	pro Person	ab 59,90 €

So könnte z.B. Ihr Menü zusammengestellt sein:

1. **Vorspeise V.5** Carpaccio vom Lachs mit rosa Pfeffer dazu
Bärlauch- Meerrettich-Crêpes
2. **Suppe S. 15** Kräutersüppchen mit Satéspeißchen vom Huhn
Hauptgerichte zur Wahl (Fleisch oder Fisch)
3. **Hauptgericht H.6** Maishähnchenbrust mit Selleriestroh auf
Ratatouillegemüse mit Rotweinschalottensoße und gratinierten
Kartoffeln
oder
Fischgericht F.8 Premium Norweger Lachsfilet aus dem
Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Ulmer
Markt
4. **Dessert D.25** Dessertteller „Zur Forelle“ ein Querschnitt durch
unsere Zuckerküche

Menüpreis 4-Gang pro Person 39,00 €

Wir bitten Sie sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden! Stellen Sie sich das Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen, wir beraten Sie gerne. Wahlmöglichkeit (Fisch oder Fleisch) beim Hauptgang - möglich.

3 Gänge € 34,90 (Suppe, Hauptgang, Dessert)

3 Gänge € 39,90 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

3 Gänge € 43,90 (Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge € 44,90 (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge € 49,90 (Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge € 53,90 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

5 Gänge € 59,90 (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

Aufpreis für ein Sorbet vor dem Hauptgang € 2,50 pro Person

In den angegebenen Menüpreisen sind folgende Leistungen bereits inkludiert: Bestuhlung und Eindecken der Tische, Gedeck mit kaltgepresstem Olivenöl, Kräuterquark, hausgemachte Brötchen und Butter, frische Blumen, der Service bis 00:00 Uhr, 1 Menükarten pro 4 Personen, Kerzenleuchter oder Kerzen. Die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Das Menü

Vorspeisen:

- V.
1. Melone mit Parmaschinken
2. Lachstatar auf Schnittlauchsoße mit Forellencaviar
3. Rauchlachs im Kräuterflädle mit Sahnemeerrettich und grüner Soße an Salatbouquet
4. Pute tonnato (hauchdünnes Putencarpaccio mit Thunfischsoße und Apfelkapern)
5. Carpaccio vom Lachs mit rosa Pfeffer dazu Bärlauch-Meerrettich-Crêpes
6. Kleiner Rucolasalat mit Parmesan und rosa gebratenem Lammfilet
7. Kleiner Feldsalat mit Balsamico-Vinaigrette mariniert dazu Wildschweinschinken und Ziegenfrischkäse
8. Knusprig gebratenes Zanderfilet an einem Bouquet von Salaten in würziger Kräutervinaigrette
9. Knackige Salate mit gebeiztem Lachs und leichtem Senf-Dill-Sößle
10. Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Parmaschinken und Frischkäse
11. Salat mit Kräutern aus dem Kräutergarten und gratinierten Putenmedaillons auf grüner Soße
12. Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen, Orangenfilets und Streifen von der Räucherforelle
13. Filet und Kaviar von der Räucherforelle mit Gurkencarpaccio, Salat und Preiselbeermeerrettich
14. Tranche vom Wasabilachs mit eingelegtem Ingwer
15. Ländlicher Salat von der Wachtel mit luftgetrocknetem Schinken
16. Shrimpscocktail mit Ananas und Blattsalat
17. Blattsalat mit Kirschtomaten, Wachteleier, Speck und Croutons
18. Carpaccio von Seeteufel und Lachs auf Olivenmarinade
19. Mousse und Salat von weißem und grünem Spargel mit sautierten Garnelen (nur in der Spargelzeit)

Das Menü

Suppen:

S.

1. Kalte Gurkensuppe mit Dill und Shrimps
2. Italienische Minestrone (vegetarisch)
3. Maultaschensuppe
4. Schwäbische Festtagssuppe
5. Gemüsecremesuppe (vegetarisch)
6. Rucolasüppchen mit Frischkäse (vegetarisch)
7. Mailänder Tomatencremesuppe mit Käsecroûtons und Basilikum (vegetarisch)
8. Klare Wildkraftbrühe mit Sherry
9. Minestrone (vegetarisch)
10. Rinderbrühe mit Markklößchen
11. Grießklößchensuppe
12. Rinderbrühe mit Flädlestrudel
13. Andalusische Gazpacho (kalt, vegetarisch)
14. Klare Tomatenconsommé mit Markklößchen
15. Kräutersüppchen mit Satéspießchen vom Huhn
16. Kräftige Grünkernsuppe mit Markklößchen
17. Rahmsuppe von Frühlingskräutern (vegetarisch)
18. Leichtes Basilikum-Schaumsuppe mit Tomaten- Mozzarella-Spieß (vegetarisch)
19. Spargelcremesuppe mit eigener Einlage (vegetarisch)
20. Fruchtige Tomatensuppe - ohne Sahne (vegetarisch)
21. Exotische Geflügelsuppe mit Dim Sum
22. Provençalische Fischsuppe
23. Kartoffelsuppe mit Lauch und Streifen von geräucherten Forellenfilets
24. Spinatcremesuppe (vegetarisch)
25. Linsenrahmsüppchen mit Kräuterklößchen
26. Rinderkraftbrühe mit diversen Klößchen

Das Menü

Zwischengerichte:

Z.

1. Mit Blattspinat gefüllte Nudelrolle auf Tomaten-Basilikumsoße (vegetarisch)
2. Zander auf Gemüse in Rieslingsoße
3. Welsfilet auf sautierten Artischocken mit Rosmarinsoße
4. Lachs mit Nudeln in Dillrahm
5. Filet von der Forelle auf Zucchini mit Salbeibuttersoße
6. Lachsmedaillon auf kleinem Gemüse mit Tomaten-Basilikum-Butter
7. Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut

Sorbets:

Basilikumsorbet, Blutorangen-Thymiansorbet, Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet

Hauptgerichte:

H.

1. Saltimbocca vom Kalb mit Thymianrisotto und Gemüse vom Ulmer Markt
2. Medaillons vom Jungschwein in feinem Champignonrahm mit Spätzle, dazu Gemüse der Saison
3. Zweierlei Braten mit Spätzle, Kartoffel- und Blattsalat
4. Perlhuhnbrust auf Spargelragout mit Petersilienkartoffeln
5. Putenmedaillons in Rotwein-Schalottensoße mit Lauchzwiebeln und Fenchel-Kartoffel- Gratin
6. Maishähnchenbrust mit Selleriestroh auf Ratatouillegemüse mit Rotweinschalottensoße und gratinierten Kartoffeln
7. Medaillons von Pute und Schwein mit Champignons und Rotweinsoße dazu frisches Marktgemüse und Spätzle
8. Zartes Kalbssteak mit feinen Champignons à la Crème und Spätzle, Gemüse der Saison
9. Ossobuco mit Spaghetti
10. Perlhuhnbrust auf Gemüserisotto mit geschmortem Chicoree und Ratatouillesoße
11. Saltimbocca vom Kalb mit Thymianrisotto und Gemüse vom Ulmer Markt
12. Medaillons vom Jungschwein in feinem Champignonrahm mit Spätzle, dazu Gemüse der Saison
13. Zweierlei Braten mit Spätzle, Kartoffel- und Blattsalat
14. Perlhuhnbrust auf Spargelragout mit Petersilienkartoffeln

Das Menü

Hauptgerichte:

H.

15. Putenmedaillons in Rotwein-Schalottensoße mit Lauchzwiebeln und Fenchel-Kartoffel- Gratin
16. Maishähnchenbrust mit Selleriestroh auf Ratatouillegemüse mit Rotweinschalottensoße und gratinierten Kartoffeln
17. Medaillons von Pute und Schwein mit Champignons und Rotweinsoße dazu frisches Marktgemüse und Spätzle
18. Zartes Kalbssteak mit feinen Champignons à la Crème und Spätzle, Gemüse der Saison
19. Ossobuco mit Spaghetti
20. Perlhuhnbrust auf Gemüserisotto mit geschmortem Chicoree und Ratatouillesoße
21. Tranchen vom Schweinemedailon mit sautierten Schinkenstreifen und Salbei auf orientalischem Reis mit Gemüsesoße
22. Curry vom Hühnchen mit Reismudeln und exotischen Aromen
23. Lammrückenfilet auf provencalischem Gemüse mit Thymiansoße und gratinierten Kartoffeln
24. Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln
25. Medaillons von Schweinefilet auf Champignonrahm und Bratensöble mit Spätzle und Gemüsen vom Markt
26. Saftig gebratenes Medailon vom Kalbsrücken unter der Kräuterhaube gebraten auf sautiertem Blattspinat und kräftiger Rosmarinjus, dazu Rosmarinkartoffeln
27. Schweinemedaillons mit Basilikumsoße und Ratatouille-Penne
28. Kalbsrückenmedailon mit Kräuterkruste auf Paprikasoße dazu Schupfnudeln und Gemüse
29. Schweinefilet in Blätterteig mit Pilzduxelles dazu gratinierte Kartoffeln und Wirsing

Das Menü

Hauptgerichte:

H.

30. Medaillon von Kalb und Schwein mit Pilzragout auf Rucolasoße mit Risotto Milanaise
31. Lammcarré mit Olivenkruste auf Ratatouille dazu gratinierte Kartoffeln
32. Kalbsmedaillon in Basilikumsoße dazu Spätzle und Broccoli mit Mandelbutter
33. Poulardenbrust auf Wirsinggemüse in Pilzrahmsoße mit Nudeln
34. Duo von Pute und Schwein auf Zucchiniragout mit Rotweinsöße und bunten Rahmnudeln

Hauptgerichte Fisch:

F.

1. Forelle aus dem Sud pochiert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat
2. Forelle nach Müllerin Art gebraten mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat
3. Forelle nach Ulmer Art gebraten mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat
4. Forelle nach Bayrischer Art mit Speck und Zwiebeln
5. mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat
6. Pot au feu
Würziger Französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln
7. Wallerfilet „Donau“ mit Meerrettichschaum, Gemüse vom Ulmer Markt und Petersilienkartoffeln
8. Premium Norweger Lachsfilet aus dem Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt
9. Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat
10. Chef´s Teller mit verschiedenen Edelfischen auf Blattspinat und Kirschtomatenrisotto

Das Menü

Dessert:

D.

1. Mascarponecrème mit Beeren im Glas
2. Tiramisu mit Erdbeeren auf Erdbeersöße
3. Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanilleeis
4. Apfelküchle mit Vanilleeis
5. Beerensüppchen mit Vanilleeis
6. Exotisches FruchtSORbet auf Ananascarpaccio mit Physalis und Kiwis
7. Tiramisu mit Fuchttuke
8. Salat von Früchten mit Maraschino und Vanilleeis
9. Würzkaffeeschaum mit Wallnusseis
10. Vanilleeis mit warmer Beerengrütze
11. Vanilleeis mit Erdbeersöße
12. Rote Grütze mit Vanilleeis
13. Panna cotta mit frischen Erdbeeren
14. Zweierlei Mousse au Chocolat mit Erdbeersalat und Vanillesöße
15. Himbeeren in Cassis mariniert mit Wallnusseis
16. Panna cotta mit Himbeeren
17. Vanilleeis auf Himbeersöße
18. Ananascarpaccio mit Limonenparfait und Himbeercoulis
19. Walnußparfait mit Sauerkirschen
20. Panna cotta mit Fruchtsoße und Amarettoeis
21. Kirschwasserparfait auf Zwetschgensoße
22. Duo von Marille- und Kirschklößchen
23. Sorbetvariation im Soßenmosaik
24. Walnußparfait mit Sauerkirschen
25. Dessertteller „Zur Forelle“ ein Querschnitt durch unsere Zuckerküche

Wir bitten Sie sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden! Stellen Sie sich das Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen, wir beraten Sie gerne. Wahlmöglichkeit (Fisch oder Fleisch) beim Hauptgang - möglich.

3 Gänge € 34,90 (Suppe, Hauptgang, Dessert)

3 Gänge € 39,90 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

3 Gänge € 43,90 (Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge € 45,90 (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge € 49,90 (Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge € 53,90 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

5 Gänge € 59,90 (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

Aufpreis für ein Sorbet vor dem Hauptgang € 2,50 pro Person

In den angegebenen Menüpreisen sind folgende Leistungen bereits inkludiert: Bestuhlung und Eindecken der Tische, Gedeck mit kaltgepresstem Olivenöl, Kräuterquark, hausgemachte Brötchen und Butter, frische Blumen, der Service bis 00:00 Uhr, 1 Menükarten pro 4 Personen, Kerzenleuchter oder Kerzen. Die gesetzliche Mehrwertsteuer.