



Hauptstraße 21c, 61462 Königstein im Taunus

Telefon: 06174 - 93 63 - 0

Bankettbüro 06174 - 93 63-17

Veranstaltungs- Mappe Inhalt

Beschreibung der Räumlichkeiten
Häppchen für Empfänge
Vorschläge für die Zusammenstellung eines Menüs
Büffetvorschläge
Bankettweine



Restaurant-Café

Kurzbeschreibung

Hell und freundlich mit 120 Sitzplätzen im mediterranen Stil eingerichtet. Das Restaurant-Café "Galerie" beinhaltet einen kleineren Nebenraum (Restaurant "Galerie") mit maximal 30 Sitzplätzen als Restaurantbestuhlung oder 22 Personen an einer großen Tafel. Der Schwerpunkt der Küche liegt bei leichten und natürlichen Gerichten mit außergewöhnlichem Geschmack und Pfiff. Die Öffnungszeiten des Restaurants sind durchgehend Mittwoch bis Samstag von 10.00 bis Feierabend (so lange unsere Gäste hier sind) sowie Sonn- und Feiertags von 11.00 bis 18.00 Uhr. Wir servieren durchgehend warme Speisen.

Terrasse

Eine große Freiterrasse mit maximal 30 Tischen (ca. 120 Sitzplätze) Ob Frühstück mit Schümli-Kaffee, ein kühler Drink im Schatten des Parks oder an lauen Sommerabenden bei Kerzenschein, auf der Kurhaus-Terrasse sitzen die Gäste in der ersten Reihe. Taunus- und Burgblick inklusive.

Ausstattung:

Das Restaurant ist künstlerisch modern gestaltet. Helle Farben, weiche Linien und harmonisch abgestimmte Eschenholzelemente bestimmen das Bild. Der Bereich in der Nähe der Tanzfläche ist mit einer Sitzbank und kleinen Tischen ausgestattet. Der größte Teil des Restaurants ist mit Tischen 80 cm x 80 cm versehen. Die Kombinationsmöglichkeit erlaubt auch größere Tafeln. Vernissagen und Ausstellungen unterstreichen die besondere künstlerische Note.

Die Räume sind mit Parkett ausgestattet. Die Laufflächen sowie die Tanzfläche und der Eingangsbereich sind mit Granit belegt.

Die „runde“ Theke bzw. Bar ist aus Eschenholz gefertigt. Die Metallelemente an der Theke sind Edelstahlfarben.

Der Raum wird durch einen Sternenhimmel mit 130 Lichtern und einem blauen Himmel über der Tanzfläche erleuchtet.

Angebot:

Schwerpunkt der Speisen liegt in der mediterranen Küche. Tellergerichte und Snacks sprechen auch den eiligen bzw. den Gast mit dem kleinen Hunger an. Ein Salat und/ oder Trendgerichte liegen genau in der Anforderung und unterstreichen das Gesundheitsbewusstsein der heutigen Zeit. Eine besondere Eiskarte mit außergewöhnlichen Eiskreationen spricht auch hier Jung und Alt an. Ein umfangreiches Kuchenangebot mit dem besonderen Augenmerk auf Ernährung und Gesundheit, jedoch ohne auf das Genießen verzichten zu müssen, ist ebenfalls vertreten. Die Küche läuft während der Öffnungszeiten durchgehend, das Speisenangebot ist nachmittags kleiner.



Korkenzieher oder Nikolauskeller

Kurzbeschreibung Ein historisches Kellergewölbe, wo sich Charakter und Genuss vereinen. Das Lokal besteht aus zwei Gasträumen mit insgesamt 60 Sitzplätzen. Ideal für Feiern in rustikalem Ambiente. Für kleinere Feiern, Jubiläen, Geschäftsessen oder andere Festivitäten stehen die beiden Gasträume als separater Raum zur Verfügung. Jeder Gastraum bietet für Veranstaltungen die Möglichkeit ca. 40 Personen zu platzieren.

Ausstattung Das vom Boden her mit terrakottafarbenen Fliesen gestaltete Lokal spiegelt mit seinen natürlichen Baustoffen die besondere Atmosphäre wieder. Durch die indirekte Beleuchtung an den Wänden bringen die so angestrahlten Flächen ein imposantes Lichtspiel. Durch diese Art der Beleuchtung und die Einbindung von Holzelementen in naturbelassener Ausführung kommt die gewisse Gemütlichkeit auf. Die Möblierung setzt auf dunkle Hölzer mit hellen Tischplatten. Die Größe der Tische ist so gewählt, dass es leicht möglich ist auch größere Gruppen zu platzieren. Von daher sind auch keine wuchtigen, sondern leichte, aus dem Ende des achtzehnten Jahrhunderts nachempfundene Stühle im Einsatz. Weitere Holzelemente, wie Servicestationen und Regalkomponenten runden das Bild und die Nutzung ab.

Angebot/Nutzung Unser Kellergewölbe wird ab November zum **„Nikolauskeller“**. Die Dekoration ist traditionell in rot grün gehalten mit Holz - Nikoläusen in verschiedenen Größen. Dies gibt dem Raum eine gemütlich-wohlige Atmosphäre, passend zur Weihnachtszeit. Ein idealer Raum für Weihnachtsfeiern jeglicher Größe von 6 bis 40 Personen. Geradezu prädestiniert ist das Kellergewölbe ab November zum Gänseessen und erfreut sich dafür großer Beliebtheit.

Ab Januar ist eines der Gewölbe in dunklen Rottönen gehalten, das mit Bildern von Rosen und Herzen dekoriert ist. Das andere Gewölbe präsentiert sich hell und freundlich, als Vorbote des Frühlings, und ist in sonnigen gelb und weiß Tönen mit Tulpenblüten ausgestattet.

Die beiden Kellergewölbe unseres „Korkenzieher“ dienen uns während des Jahres als Veranstaltungsraum oder werden gelegentlich als Restauration genutzt, wenn das Restaurant im Erdgeschoß belegt ist.

Kapazitäten und Bestuhlung

Kosten für Alleinnutzung der Räumlichkeiten

Raum/Bereich	m ²	Stuhlreihen	Klassenzimmer	Tafel/Block	Bankett/Feiern	Raummiete <small>Wird zu 100% mit dem Verzehr von Speisen und Getränken verrechnet.</small>
*Restaurant-Café mit *Westterrasse und *Südterrasse exklusiv (im Sommer)						€ 10.850,-
Restaurant Nebenraum (EG)	35 m ²	-----	-----	bis 22 Pers.	bis 26 Pers.	€ 500,- An Sonntagen € 800,- An Feiertagen € 1.200,-
Café (EG)	124 m ²	-----	-----	-----	bis 100 Pers.	€ 6.000,-
Restaurant & Café mit Westterrasse (EG) exklusiv	160 m ²	-----	-----	-----	bis 120 Pers.	€ 6.850,-
Terrasse (im Sommer)	250 m ²	-----	-----	-----	bis 160 Pers.	€ 4.000,-
Westterrasse	24 m ²	-----	-----	bis 20 Pers.	bis 20 Pers.	€ 350,-
Weinlokal Korkenzieher – rechts (UG)	38 m ²	-----	-----	bis 30 Pers.	bis 40 Pers.	€ 500,-
Weinlokal Korkenzieher – links (UG)	38 m ²	-----	-----	bis 24 Pers.	bis 40 Pers.	€ 500,-
Weinlokal Korkenzieher – gesamt (UG)	100 m ²	-----	-----	je 24 Pers.	bis 60 Pers. Mit 2 Kellern	€ 1.500,-

Raummiete Restaurant-Galerie, Café-Galerie und Weinkeller: Sofern Sie die Räume für eine geschlossene Gesellschaft alleine nutzen möchten, erheben wir eine Raummiete, die mit Ihrem Verzehr von Speisen und Getränken verrechnet wird. Ist der Verzehr niedriger als die Raummiete, wird die Differenz zur Höhe der entsprechenden Raummiete aufgebucht. Ist die Summe Ihres Verzehrs an Speisen und Getränken höher als die Raummiete, **entstehen für Sie keine weiteren Raumkosten.**

*** Sofern Sie die Terrasse als Fläche für Ihre freie Trauung nutzen möchten oder für Ihren Nachmittagskaffee, orientieren Sie sich bitte an dem Exklusivpreis der Terrasse als Miete. Benötigen Sie nur einen Teil der Terrasse, wird der Mietpreis entsprechend angepasst. Grundsätzlich werden die Mietpreise immer 100 % verrechnet mit Speisen und Getränken. Sie können Ihren Gästen etwas Leckeres zum Essen und Trinken dafür anbieten. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie hierbei gerne.**

Einige Punkte zum Beachten:

Für ein Menü addieren Sie bitte die Preise der einzelnen Komponenten als Gesamtpreis für Ihr individuell zusammengestelltes Menü. Büffetpreise gelten jeweils pro Person:
Kinderbüffetpreise richten sich nach Alter der Kinder. Die Berechnung ist wie folgt:

0 - 5 Jahre	Büffet ohne Berechnung
6 – 12 Jahre	halber Büffetpreis
ab 13 Jahren	voller Büffetpreis

Die hier aufgeführten Speisen sind für Veranstaltungen und größere Gruppen gedacht. Bitte wählen Sie für eine Gruppe ein einheitliches Menü aus. Ein **Auswahlmenü** mit **zwei verschiedenen Hauptgerichten** aus dieser Bankettmappe ist möglich und wird mit einem **Aufpreis von € 3,00 pro Person und pro Gang** berechnet und ist bis **maximal 20 Personen möglich**. Die Zutaten für die Gerichte aus unserer Bankettmappe werden extra für Ihre Wünsche und Veranstaltung eingekauft und zubereitet. Sie sind nicht Bestandteil unserer Restaurant-Speisekarte. Möchten Sie lieber á la carte essen, wählen Sie bitte von der jeweils gültigen Speisekarte.

Nicht nur Handwerker und Techniker haben Zuschläge. Wir weisen darauf hin, dass unser Servicepersonal ab 0.00 Uhr mit € 80,- pro Person und Stunde zusätzlich als Nachtzuschlag berechnet wird. Sie können gerne bis **maximal 2.00 Uhr bei uns feiern**. Danach bitten wir Sie die Räumlichkeit für Aufräum- und Vorbereitungsarbeiten frei zu geben. Die **große Südterrasse darf bis 22.00 Uhr genutzt** werden. Danach können Sie gerne die Westterrasse (überdachte Veranda) weiterhin als Außenbereich nutzen.

Bei **Reservierungen ab 20 Personen** erbitten wir eine Vorkasse in Höhe des Menüpreises mal Anzahl der angemeldeten Personen bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Die Restzahlung kann nach Rechnungsstellung per Überweisung erfolgen.

Wir bitten darum, keine Speisen und nur nach Absprache Getränken in die Gastronomie einzubringen.

Die einzige Ausnahme ist eine Hochzeitstorte. Wir berechnen einen Gedeckpreis (Cover Charge) zur Deckung unserer Gemeinkosten von

- € 4,00 pro Person, sofern kein Menü oder Büffet über uns bezogen wird,
- € 2,50 pro Person, sofern Sie auch ein Menü oder Büffet über uns bestellen.
- € 5,00 pro Person, wenn die Torte im Menü als Dessert serviert wird.

Unsere Patisserie zaubert Ihnen auch gerne eine Hochzeits-Eistorte. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne. Die Kosten hierfür belaufen sich auf € 7,50 pro Person.

Dekoration:

Unsere Standarddekoration (keine Frischblumen) vom Haus ist kostenfrei für Sie nutzbar. Sofern wir die Tafeln für Sie zeitaufwändiger dekorieren sollten, berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter € 50,-. Der Blumenschmuck kann über uns bestellt werden. Gerne dürfen Sie auch den Floristen Ihrer Wahl engagieren, den Blumenschmuck für Ihre Hochzeit zu gestalten, anzuliefern und zu dekorieren.

Möchten Sie Ihr Hochzeits- oder Geburtstagsmenü bei uns verkosten, bereiten wir Ihnen das selbstverständlich nach vorheriger Bestellung gerne zu. Das Probeessen wird grundsätzlich normal abgerechnet.

Carsten Brauns & Anke Stephan-Brauns
Ihre Gastgeber

Canapeés

Unser Angebot für Empfänge:

Vier verschiedene Tapas.
Eine Spezialität aus der **spanischen Küche**
Herzhaft pikant zubereitet.
€ 16,50

Köstliches aus Fernost
vier raffinierte Häppchen
im authentischen Geschmack der Küche Asiens,
auch lauwarm serviert.
€ 16,80

Tex Mex Snacks
eine kräftige, feurige Geschmacksrichtung
viererlei knusprige Fingersnacks
mit Saucen zum Dippen
€ 16,90

German Spezial
typisches aus deutschen Landen frisch zubereitet
vier kleine Appetithäppchen
nach Großmütterchens Rezepten
€ 16,60

Warme Snacks / Cocktailbissen:

Käsetartelettes
Gefüllter Blätterteig mit Käse und Schinken
Pikant marinierte Chickenwings
vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce
€ 5,50
pro Stück

Wrap mit Rindfleisch, Thunfisch, Geflügel oder vegetarisch gefüllt
€ 9,90
pro Stück

Putenbrustwürfel in Kokos mit Currymayonaise
Gebackene Würfel vom Seeteufel mit Tomatencoulis
Lammspießchen mit Pimento und Schalotten
Garnele im Wan Tanteig mit süß-saurem Dip
Shrimpsspieß mit Safransauce
€ 7,80
pro Stück

Snacks pfiffig zubereitet und schnell serviert

Tafelbrötchen wie Laugenkastanie, Vollkörndel, Kürbiskernbeisser, Laugenstangerl, Handsemmel, Käseweckle und Vitalschrippe.

Wir belegen alle für Sie mit
gebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce,
mildem Räucherschinken,
pikantem Kräuterfrischkäse,
französischem Camembert und Traube,
Tomaten-Mozzarella und Basilikum oder
Truthahnbrust mit Pfeffergurke
Bitte wählen Sie!

€ 5,90 pro Stück

Lauwarme Snacks

Pizzabaguette oder Spinat - Blätterteigstrudel
€ 5,20
*

Croissant gefüllt mit Schinken und Käse

oder

Croissant gefüllt mit Frischkäse-Creme
je € 4,80
*

Würstchen im herzhaften Laugenteigmantel
€ 4,80
*

Quiche Lorraine
€ 4,80
*

Brezel natur
€ 2,50
*

überbackene Brezel
mit zweierlei Käse
€ 3,80

mit Schinken und Käse
€ 4,00

mit Shrimps, Paprika und Käse
€ 5,00

mit herzhafter Salami und Käse
€ 4,60

Süße Snacks

Plundertaschen
mit Apfel oder Kirschfüllung
€ 3,50

Vanilleplunder
mit Früchten belegt
€ 3,80

Schokoladen - Muffin
€ 4,00

Nußschnecken
€ 3,20

Früchtespieß in Schokolade
€ 3,90

Ofenfrischer Blechkuchen
€ 4,50
Portion Sahne € 1,20

Kaffee - und Kuchenangebot

Als Pauschale bieten wir Ihnen

eine Auswahl verschiedener
Creme-, Sahnetorten, Frucht- und Sandkuchen
- nach Wahl unseres Küchenchefs -

inklusive Filterkaffee und Tee
pro Person werden 1,5 Stücke Kuchen serviert

€ 15,50 pro Person
*

Erweiterung der Pauschale um
Kaffeespezialitäten wie z. B. Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee
Nach Ihrem Wunsch

€ 21,- pro Person

Kinderkuchenpauschale
€ 9,00

Auswahl an Speisen/ Flying Buffet

Mozzarella-Tomate mit Balsamicoglance

Geflügelsatespiess mit Erdnuss

Kalbsfleischpastete mit Tomatencreme

Gefüllte Roastbeefröllchen

Kleine Bruschetta mit raffiniertem Brotaufstrich

Gazpacho aus dem Gläschen

Kleine Frühlingsrolle im Dip

Garnelenspieß mit Olive

Dattel im Speckmantel

Gemüse-Quiche

Shrimps im Strudelblatt

Rindfleischwürfel mit Schalotte und Dip

Mini-Hamburger

Gefüllte Gemüsesäckchen

Tomatensuppe im Cappucinobecher mit Sahnehäubchen

Asiatische Nudeln mit Rindfleisch in kleinen Schüsseln mit Gabel

Dessertbuffet

Kleine Früchtefours

Schokoladenmousse mit Fächer

Marinierte Kirschen im Vanilleschmand

Fruchtspiess mit Schokoladenfäden

Feine Trüffelkugel im Kakaostaub

€ 46,00

pro Person

*

Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben, getrockneten Aprikosen
& Baguette/Brot im Tontöpfchen

€ 15,- pro Person

Stellen Sie Ihr individuelles Menü nach Lust, Geschmack und Anlass selbst
zusammen....

Viel Vergnügen wünscht Ihnen Ihr Carsten Brauns

Amuse Gueule

gebackene Garnele
auf Tomatensalsa

*

kleines Entensäckchen
an Balsamicosabayone

*

Gelee von Meeresfrüchten
im Friseeherzen
Safranschaum

*

Räucherlachstasche
mit Ketakaviar gefüllt
Kartoffel-Trüffelcarpaccio

*

kleines Mille Feuille
vom Kalb
auf Pimentoschaum

pro Person € 8,90

Stellen Sie Ihr individuelles Menü nach Lust, Geschmack und Anlass selbst
zusammen....

Viel Vergnügen wünscht Ihnen Ihr Carsten Brauns

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
mit einem Dressing Ihrer Wahl,
dekoriert mit frischen Kräutern,
Brotcroutons und Nüssen

€ 8,00

Pyramide von gebratenem mediterranen Gemüse
mit kleinen Mozzarellakäsekugeln
und feinen Oliven

€ 11,90

Mini-Hamburger
mit Geflügel-Rucolafrikadelle,
pikanter Mangosalsa
und Kräutersalatstrauß

€ 13,50

Lachstatar
auf warmem Apfel-Kartoffelreibekuchen
und Zitronensauerrahm

€ 14,80

Crevettencocktail,
fein dekoriert mit Dillstrauß,
kleinen Kirschtomaten und Zitronenschnitz

€ 13,90

Roastbeefröllchen
gefüllt mit Frischkäsecreme
auf Frankfurter Grüner Sauce

€ 13,50

Vorspeisen

Shrimps-Joghurtterrine
auf Spinatsalat
mit Minz-Orangenmark
€ 14,50

Salat von heimischen Waldpilzen
mit einer Lachs-Shrimps-Praline
€ 14,20

Herzhafter Rucolasalat
mit pikantem Balsamicodressing
und gekräuterten Parmaschinkenscheiben
€ 17,--

Beet von grünem Spargel
und Tomate
mit gebratener Garnele
€ 17,90

Kalbsfiletroulade
mit Mangold
auf marinierten Frühlingslauchspitzen
€ 18,--

Carpaccio vom Rinderfilet
und Zwiebeln mit getrüffeltem Olivenöl
und gehobeltem Parmesan
€ 18,--

Suppenklassiker

Rinderconsommé
mit Gemüse

€ 7,80

Schweizer Käsesüppchen
mit herzhaften Brotcrôutons

€ 7,90

Champignoncremesuppe
mit Schinkenwürfel

€ 7,80

Tomatencreme
mit gebackenem Mozzarella

€ 7,90

Nudelsüppchen
mit Geflügel und Kräutern

€ 7,90

Apfelweinschaum
mit Calvados parfümiert
und gerösteter Blutwurst

€ 7,90

Feines Kartoffelsüppchen
mit kleinen Würstchen

€ 8,50

Kürbissamtsuppe
mit Ingwer und Curry verfeinert

€ 7,90

Kartoffel-Lauchsuppe
mit Frischkäse verfeinert

€ 7,80

Suppenklassiker

Rheingauer Rieslingsüppchen
mit Winzerklößchen

€ 8,90

Königsteiner Hochzeitssuppe
mit kleinen Klößen,
Eierstich und Gemüse

€ 8,90

Fruchtige Tomatenkraftbrühe
mit Estragon
und gefüllten Teigtaschen

€ 8,80

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsetaler
und einem Spritzer Cognac

€ 8,90

Bretonischer Krustentierschaum
mit Meeresfrüchtespieß

€ 9,90

Essenz von Steinpilzen
und Sommertrüffel

€ 11,00

Klare Ochschwanzsuppe
mit altem Sherry
und Chesterstange

€ 11,00

Aus Neptun's Reich

Mit buntem Gemüse gefüllte Lachsschnitte
auf Safranschaum,
dazu Kartoffelstrudel
€ 28,00

als Zwischengang
€ 18,90

Thunfischsteak
auf Estragon – Tomatensauce
im Spinatnudelblatt
und kleinen Gemüsen
€ 28,-

als Zwischengang
€ 18,90
*

Frühlingsrolle mit
Garnele und Glasnudel
auf Ingwersojasauce
€ 24,00

als Zwischengang
€ 16,00

Kräutersaibling
mit geformten Zucchini
und Reisplätzchen
auf Pimentoschaum
€ 27,00

als Zwischengang
€ 18,00

Flusszanderfilet auf der Haut gebraten
mit Aromaten gespickt
an Tomaten-Olivensalsa, Spinatfettuccine
€ 29,00

als Zwischengang
€ 19,50

Aus Neptun's Reich

Taunusforelle
auf Kaiserschotenragout
mit Tomate und Krokusblütenreis
€ 26,00

als Zwischengang
€ 17,50

Seeteufelmedaillon
mit milder Pfefferkruste
aromatischen Kartoffeltaschen
und weißem Balsamicoschaum
€ 35,00

als Zwischengang
€ 23,50

Seezungenröllchen
auf Gurkentalern
und Kartoffelschmand
€ 30,00

als Zwischengang
€ 20,00
*

Jakobsmuschel im Strudelblatt
auf Haselnusspesto
mit Rucola
und gebratene Kartoffelkugeln
€ 32,00

als Zwischengang
€ 21,50
*

Risotto à la Macese
mit Tomaten, grünem Spargel und Thunfisch
in Mascarpone
€ 27,00

als Zwischengang
€ 18,00

Vegetarisch gut – einzeln...

Tandoorinudeln
mit Frühlingslauch, Paprika
und Cashewkernen
in cremiger Currysauce
€ 18,00

*

Spaghettinirösti
mit Zucchini, Olive und Tomate,
überbacken mit frischem Mozzarella
€ 17,50

*

Frittierte Tortelloni
mit Bärlauchkäse gefüllt
auf Tomatensalsa und Raukenblätter
€ 15,50

*

Spargelravioli
mit grünen Spargelspitzen, Tomatenschmand
und Pinienkernen
€ 16,00

*

Garganelli Frischteignudel
in cremig-pikanter Orangensauce
mit Erbsenschoten und Schmelzkäse
€ 15,90

*

Steinpilzrisotto
mit Basilikum
€ 18,00

*

Gemüselasagne
auf fruchtiger Tomatensauce
€ 15,90

*

Süßkartoffelpfanne mit Spinat
und Kichererbsen
€14,90

*

Vegetarisch gut – einzeln...

Cous-Cous mit saurer Sahne,
Avocado und Brokkoli

€ 16,00

*

Thai Curry
mit Kichererbsen
und Reis

€ 16,50

*

Bunte Gemüse-Reispfanne
mit Joghurtsauce

€ 14,90

*

Ofenfrischer Butternut-Kürbis
mit Gemüse und Käse

(saisonal)

€ 16,00

*

Spitzpaprika
gefüllt mit Couscous

€ 14,90

*

Auberginen-Zucchini
Gratin mit Kräuterdip

€ 15,80

Gefüllter Tomatencrêpe
mit Gorgonzolasahne

€ 12,00

*

Tortelloni mit Steinpilzfüllung
in Kürbiscreme

€ 16,50

*

Gemüsestrudel
auf Avocadosauce

€ 17,00

Vegetarisch gut – ...oder als Menü

Menü I

Frühlingkräutersalat
mit marinierten Gemüse
und Strudelblättern

Gefüllte Crepe mit Ricotta
auf gebratenen Pfifferlingen
und Weinsabayone

Mangomousse an Fruchtspiegel
und Schokoladenspänen

€ 41,00

*

Menü II

Kresseschaumsuppe

Basilikumrisotto
mit Tomatenschaum

Gemüseteller mit verschiedenen Saucen
und Haloumikäse

Ananassalat mit Pistazienparfait

€ 46,00

Herzhaft fleischig

Schmorsteak „Esterhazy“
Pikantes Rinderschmorsteak
mit Gemüsestreifen auf Rotweinjus
und Herzoginkartoffeln

€ 28,00

als Zwischengericht
€ 16,50

Herzhafter Krustenbraten
mit einer leichten Senfsauce
mit Spargelkohl und Dauphinekartoffeln

€ 26,00

als Zwischengericht
€ 15,80

Burgunderbraten mit Dörrobstsauce
auf Karottenstiften und Kartoffelsäckchen

€ 28,00

als Zwischengericht
€ 16,60

Schweinefilet im Weißbrotmantel
auf Thymianjus
Shitakepilzen und Spargelbündchen

€ 29,00

als Zwischengericht
€ 17,50

Herzhaft fleischig

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“
in einer feinen Senfsauce
mit Champignons, Gurken und Rote Beetestreifen
dazu Eierknöpfe
€ 27,--

als Zwischengericht
€ 18,00

Züricher Geschnetzeltes
in feiner Champignonrahm
mit Romaneskoröschen
und Berner Rösti
€ 27,00

als Zwischengang
€ 18,00

*

Perlhuhnbrust
auf gebackenem Kartoffelstroh
dazu Mohnkarotten und Trüffeljus
€ 30,00

als Zwischengericht
€ 20,00

Rosa gebratenes Kräuterroastbeef
auf Pfeffersauce, mit gefüllter Tomate
und Gratinkartoffeln
€ 30,--

als Zwischengericht
€ 20,00

Herzhaft fleischig

Saltim Bocca von der Entenbrust
auf Feigensenfsauce
mit gefüllter Nudeltasche und Parmesanplätzchen
€ 31,--

als Zwischengericht
€ 21,00

Steirische Bergente
auf einer Backpflaumensauce mit
Kohlköpfchen und Kartoffelnocken
€ 29,--

als Zwischengericht
€ 19,50

Hirschkalbsrücken
auf fruchtiger Hagebuttensauce
geröstetem Broccoli und Byronkartoffeln
€ 33,--

als Zwischengericht
€ 22,--

Rehrücken im Pfifferlingsmantel
auf Preiselbeersauce
mit Romaneskoröschen und Kartoffelsternen
€ 39,--

als Zwischengericht
€ 26,00

Scaloppini vom Kalb in Kartoffelspaghettini,
goldgelb gebraten auf Balsamsud
und Auberginenchips
€ 29,--

als Zwischengericht
€ 19,50

Herzhaft fleischig

Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf Dijonsensauce, geschmolzenen Kirschtomaten
und Olivenkartoffeln
€ 32,--

als Zwischengericht
€ 21,50

Rinderfilet gespickt mit Garnele,
Safranjus und
einem Strudelsäckchen gefüllt mit Gemüseragout
€ 39,--

als Zwischengericht
€ 26,--

Kalbsfilet „auf moderne Art“
mit Gemüse gespickt
auf sahniger Morchelsauce angerichtet
dazu kleines Gemüse und Kartoffelspitzen
€ 38,--

als Zwischengericht
€ 25,50

Rinderfilet „Wellington“
im Blätterteig gebacken
mit einer Pilz-Schinken-Duxelles
Trüffeljus und geformten Zucchini
€ 33,--

als Zwischengericht
€ 22,--

Trüffelrisotto
in der Parmesanschale
mit gekräutertem Rinderfilet
€ 35,--

als Zwischengericht
€ 24,--

Die Süße Verführung

Crème Caramel
mit frischen Früchten umlegt
€ 7,80

Vanille–Rosinenaufbau mit Rotweinsauce
und gerösteten Mandeln
€ 7,80

Cremiges Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
und warmer Schokoladensauce
€ 9,00

Marmorierte Schokoladenterrine
auf Waldbeerenragout
€ 8,50

Mangomousse
auf Erdbeersalat und Minze
€ 8,50

After Eightparfait
mit Schokoladenfächer
€ 7,80

Nougat–Krokantmousse
an schwarzen Johannisbeeren
€ 8,50

Die Süße Verführung

Hausgemachtes Tiramisu
mit kräftigem Espresso, feiner Mousse
und Kakaoschnee
€ 9,20

Sylter Rote Grütze
mit Vanillesauce
€ 7,90

Mascarpone mousse
im karamellisierten Blätterteigkissen
und frischen Erdbeeren
€ 8,90

Exotischer Fruchtsalat
mit weißem Rum
und Vanillesabayone
€ 9,40

Espressosorbet und Cappuccinomousse
in der Mandelhippe
mit Himbeerconfit
€ 9,20

Helles und dunkles Schokoladenmousse
mit Waldfrüchten
€ 9,90

Menüvorschläge vom Küchenchef

Menü /

Gebratene Garnelen
mit Ruccola und grünem Spargel
Krustentierschaum

Safranessenz mit Lachstasche
und Gemüseperlen

Rinderfilet auf Wasabischaum,
roter Mangold
und gebackene Glasnudeln

Kokosnuss-Mousse auf Blue Curaçao
und Mangoragout

€ 79,00 pro Person

Menü //

Salat von Kalbsbriesröschen
und jungen Erbsen
mit Zitronengrasjus

Blätterteigkassette
gefüllt mit frischen Pfifferlingen
und Seeteufel-Medaillon

Lammrücken im Kräutermantel
auf Pimentoschaum,
Zucchini und Trüffelkartoffeln

Delice von der Orange

€ 84,00 pro Person

Menü III

Karotten-Ingwer-Suppe

Basilikumrisotto und Wolfsbarschfilet
Tomatenschaum

Kalbsfilet mit Garnelen gespickt
auf gebackenem Engelshaar
und Frühlingslauch

Dessertetagere
verschiedene Süßspeisen
raffiniert angerichtet

€ 81,00 pro Person

Menü IV

Seezungenroulade
an Radicchiosalat und Orangen-Pfeffer-Sauce

Tomatenfondue
mit gefüllten Nudeltaschen
und Estragon

Barbarie-Entenbrust
mit Sprossengemüse und einer leichten Sojasauce
Kartoffelstrudelsäcken

Mascarpone-Mousse
mit Erdbeerblume und weißem Rumsabayone

€ 69,- pro Person

Spargelzeit

Zeit der Genüsse

Vorspeisen

In Tomatensud gesülzter Spargel
mit Ei-Kräutervinaigrette
und marinierten Löwenzahnblättern
€ 13,50

Roulade von saftigem Schinken
und Spargel
mit einer Sauce Tatar
€ 14,80

Spargelstrauß
auf gebratenen Poulardenbrustscheiben
dazu eine rote Zwiebelmarmelade
€ 14,90

Die Liaison von Garnele und Spargel
auf Dillschmand
und Tomatenfächer
€ 18,00

Suppen

Spargelsamtsuppe
mit Kräutercroutons
€ 7,90

Legierter Spargelsud
mit Gemüse
€ 7,90

Mascarpone-Schaumsuppe
mit Spargel und Schinkenwürfel
€ 8,90

Die Pure Lust

Frischer Spargel im Schinkencrêpemantel
und Kräutersabayone
mit neuen Kartoffeln
€ 30,--

als Zwischengang
€ 16,80

Potpourri von Schweinefilet und Spargel
mit Sauce Hollandaise
und Kartoffelplätzchen
€ 28,--

als Zwischengang
€ 15,80

Die Pure Lust

Spargel
im Sezungenröllchen
auf Blutorangensauce
und rotem Reis
€ 31,--

als Zwischengang
€ 18,50

Kalbsfilet mit Frühlingskräutern
Spargelmelange mit Sauce Bearnaise
und gebratenen Kartoffelkugeln
€ 35--

als Zwischengang
€ 21,00

Spargel
mit Lammrückenfilet
in der Blätterteigkassette
auf roten Portweinjus
€ 34,--

als Zwischengang
€ 20,00

Herbst – Winter Edition

Vorspeisen

Feldsalat mit
Himbeer–Walnussdressing,
gebratenen Steinpilzen und Kräutercrôutons
€ 15,80

*

Rapunzelsalat
mit Kartoffel–Speckdressing
und gebratene Gänseleber
€ 15,80

*

Gänsefleisch mit Gemüse
in Glühweinaspik
€ 12,60

*

gebratene Garnelen
im Ruccolasalatbeet
mit leichtem Pfeffer – Orangendressing
€ 17,80

*

Nußsalat
mit gebratenem Rehkotelette
und gehobeltem Parmesan
€ 23,80

Mini-Hamburger
vom Taunushirsch
mit Orangensenf und Spargelstrauß
€ 16,90

Suppen

Rosenkohlsamtsuppe
mit Walnüssen
€ 7,80

*

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Crevetten
€ 7,90

*

Kartoffelrahmsuppe
mit Waldpilzen
€ 7,80

*

Wildkraftbrühe
mit Trüffelklößchen
€ 11,-

*

Hauptgänge

Brust von der Weihnachtspute
mit Äpfeln und Maronen, Zimtkraut
und gebratenen Rosmarinkartoffeln

€ 26,--

*

Gefüllte Gänsekeule
in Balsamicosauce und Rosenkohlstrudel
dazu Serviettenknödel

€ 32,--

*

Knusprige Gans
mit Apfelblaukraut und Beifussauce,
Brez'nknödel

€ 39,--

*

Gänsebrust im Kartoffelmantel
auf Pfifferling-Specksauce
und Preiselbeerkraut

€ 34,--

*

Straßburger Hirschrücken mit Nusskruste,
gerösteten Romanesko
und Kartoffelklöße

€ 36,--

*

Rehrücken im Walnussmantel
auf Wirsingblatt, Thymianjus
und Kartoffelkrapfen

€ 39,00

Desserts

Kleiner Backapfel
mit Marzipanfüllung
auf Vanillesauce und Zimteiscreme
€ 9,--

*

Apfelstrudel
mit Vanilleeis
und Zimtsauce
€ 9,--

*

Zimtmousse
auf Rumpflaumenkompott
€ 8,20

*

Lebkuchenparfait
mit Blutorangensalat
und Marzipansauce
€ 8,60

*

Warmer Auflauf vom Mandelchriststollen
auf Preiselbeersauce
und geeiste Datteln
€ 9,90

*

Gratinierte Pflaumen
mit Maple Walnußeis
€ 9,60

Weihnachtsmenüvorschläge

Menüvorschlag 1

Suppe

Steinpilzessenz
mit Nudelsäckchen
*

Hauptgang

„Martinsgans im Kohlgärtchen“
Knuspriger Gänsebraten
umlegt mit gefüllten Kohlköpfchen
und kleinem Brezelknödel
*

Dessert

Preiselbeertörtchen
mit weißem Schokoladensorbet
*

€ 57,-
pro Person

Menüvorschlag 2

Vorspeise

Gefülltes Rotbarbenfilet
auf Nussalat
mit Hagebuttenmarinade
*

Zwischengericht

gebratener Artischockenboden
mit Kräuter-Gänseleber und Zitrone
*

Hauptgang

Martinsgans
auf Johannisbeerrotkohl
und Kartoffelroulade
*

Dessert

Schokoladensavarin
mit Ingwereis
und Rumsabayone
*

€ 75,--
Pro Person

Weihnachtsmenü I

Feldsalat mit
Himbeer – Walnußdressing,
und gebratenen Waldpilzen, Brotcroutôns

Geschmorte Gänsekeule
in Balsamicosauce
Rosenkohlfan
und gestürzten Kartoffeln

Kleiner Backapfel
mit Marzipanfüllung
auf Vanillesauce und Lebkucheneis

€ 64,--

Weihnachtsmenü II

Wildkraftbrühe
mit Sherry

Gänsebraten
mit Apfel-Maronenfüllung
Rotkohlroulade
und Kartoffelklöße

Zimtmousse
auf Holundersauce

€ 59,--
pro Person

Weihnachtsmenü III

Gänsefleisch
mit Gemüse in Glühweinaspik

Rosenkohlsamtsuppe
mit Walnüssen

Gänsebrust im Kartoffelmantel
auf Specksauce
und Preiselbeerkraut

Apfelstrudel
mit Vanilleeis
und Zimtsauce

€ 66,--
pro Person

Weihnachtsmenü IV

Nußsalat
mit Kartoffel – Speckdressing
und gebratenen Geflügelleberstreifen

gebeizte Rehkeule in Pfifferlingsauce
mit Brüssler Sprossen
und Serviettenknödel

Lebkucheneiscreme
mit Traubensalat
und Mandelsauce

€ 65,--
pro Person

Weihnachtsmenü V

gebratene Steinpilze im Feldsalatbeet
mit leichtem Pfefferdressing

Kartoffelschaumsuppe
mit Trüffel

Rehrücken im Walnußmantel
auf Wirsingblatt,
Thymianjus und Zimtkartoffelsternen

Geeister Christstollen
auf Preiselbeersauce
und Datteln

€ 74,-
pro Person

Weihnachtsmenü VI

Kürbisschaumsuppe
mit Crevetten

Knusprige Gans
mit Apfelblaukraut
und Beifussauce
Brezelknödel

Maronenparfait
auf Bischoffssauce

€ 57,-
pro Person

Weihnachtsmenü VII

Rucolasalat mit
gebratenem Rehkotelette
und gehobeltem Parmesan

Hummerbisque

Gefüllte Weihnachtspuete
mit Äpfel und Maronen
Zimtkraut
und gebratenen Rosmarinkartoffeln

Dessertetagère
mit weihnachtlichen Leckereien

€ 75,-
pro Person

Büffet „Dolce Vita“

Wir servieren Ihnen einen:

Antipasti Teller

mit verschiedenen kalten Vorspeisen
und Rucolasalat

*

Tomatensuppe
mit Basilikum und Mozzarella

Vom Büffet

Garnelen
nach provenzialischer Art
und Pimentoreis

*

Lammrücken in Kräutern
mit Zucchiniplatten
und Rosmarinnudeln

*

Perlhuhnbrust mit Ricotta-Spinatfüllung
auf Balsamsauce
mit gebratenen Gnocchi

Dessert

Cappuccinoschaum mit Himbeermark

Panna Cotta mit frischen Früchten

Tiramisu

Espressoparfait

Internationales Käsebrett
Verschiedene Weich- und Rohmilchkäse
Trauben und Nüsse
dazu rustikale Brotauswahl

ab 30 Personen
ab 25 Personen

€ 55,- pro Person
€ 56,- pro Person

Büffet „la Piazza“

Scampisalat mit Artischocken und Oliven

*

Gegrillte Paprika in Olivenöl mit Aromaten

*

Mozzarella Caprese
frischer Käse mit Basilikum und Tomaten

*

Spaghettinissalat „Napoli“

*

Gebratene Champignons mit Knoblauch

*

Ruccola und Radicchio mit Italiendressing

*

Verschiedene eingelegte Gemüse und Ciabattabrot

*

Luftgetrockneter Schinken mit Grissini

*

Gebratene Lachswürfel in Olivenöl

Hauptgänge

Penne alla Ricotta
mit frischem Ricottakäse,
Basilikum, Tomaten und Peperoncine

*

Hähnchenbrust in Erbsensauce mit Tomatenfettuccine

*

Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
in Weißweinsauce
und gebackene Rosmarinkartoffeln

Dessert

Profiterolescuro
mit Vanillecreme gefüllter
und Schokoladencreme überzogener
Brandteigkrapfen

*

Marinierte Kirschen mit Amarettomousse

*

Di Mascarponeeiscreme bunt dekoriert

*

Gorgonzola mit getrockneten Tomaten

ab 30 Personen

€ 49,- pro Person

ab 25 Personen

€ 50,- pro Person

Ginza Büffet

Köstlichkeiten aus Fernost

Seviche vom Lachs mit Mango und Sojabohnen

*

Glasnudelsalat mit Bambus

*

Garnelen in Sesamöl mit Frühlingslauch

*

Sushivariation mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce

*

Gebratene Fleischmedaillons in Koriander mariniert

*

Sojakäsesalat in süß - saurer Sauce

*

Asiatischer Gemüsesalat

Hauptgänge

Gefüllte Teigtaschen mit Hoi-Sin Sauce

*

Papageienfisch-Filet in Curry - Kokosrelish mit Basmatireis

*

Knusprige Ente nach Cantonesischer Art mit Ananas und Lauch

*

Gebackenes Schweinefleisch auf pikant - süßer Gemüsesauce

Dessert

Ananassalat in der Frucht

*

Gebackene Banane in Honig

*

Kokosnussflan mit Mangomark

*

Exotische Fruchtplatte

*

Lychees in weißem Schokoladenmousse

ab 40 Personen

€ 48,- pro Person

ab 35 Personen

€ 49,- pro Person

Meeresbüffet „Sea World“

Vorspeisen

Garnelenpyramide mit zweierlei Saucen

*

Rauchfischvariationen vom Holzbrett mit Sahnemeerrettich

*

Hausgebeizter Lachs auf Radicchio und Tomatencreme-fraiche

*

Shrimpscocktail in Dill- Zitronensahne

*

Lachscous-cous

*

Kaltgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

*

Gurkensalat in süßem Rahm

*

Gemüsesalat an gefüllten Eiern

*

Verschiedene Blattsalate mit raffinierten Dressings und Garnituren

*

Internationales Käsebrett mit Früchten

Suppe

Kartoffelsamtüppchen mit Kräutern und Krabben

Hauptgänge

Gebratenes Steinbeisserfilet in Limonenbutter, Mandelbroccoli und Mosaikreis

*

Pot au feu von Meeresfrüchten

*

Seezungenfilet gefüllt in Safransauce mit kleinen Kartoffeln
und glasierten Gurken

Dessert

Mousse au chocolat mit Mangomark

*

Muschelblätterteig gefüllt mit Vanillecreme

*

exotischer Obstsalat und fruchtige Sorbets

*

Creme Caramel

ab 40 Personen

€ 54,-- pro Person

ab 35 Personen

€ 55,- pro Person

Für **Nichtfischesser** ersetzen wir Ihnen gerne die Fischgerichte gegen gleichwertige
Fleischspezialitäten.

Büffet „Route 66“

Garnelenspießchen mit Gurke und Dip

*

Knackige Salate mit American Dressing
und Garnituren

*

Tomatensalat in Paprikarelish

*

Gegrillte Auberginenroulade mit Olivenöl

*

Cheddarksäsesalat mit roten Zwiebeln

*

Geflügelsalat „Teufelsart“

*

Eingelegte Paprika mit Aromaten

*

Maissalat mit Kidney Bohnen

Warme Hauptgänge

Geflügelspieß in Latinpepper

*

Gefüllter Schweinerücken mit Barbequesauce

*

Buffalo Chickenbreast in pikanter Gemüsesauce

*

Südamerikanische Gemüsepfanne mit Rindfleisch

Beilagen

Grüne Bohnen in Kräuterbutter

*

Würzige Kartoffelspalten

*

Überbackene Tomaten

*

Gebackene Zwiebelringe mit Sour Cream

Dessert

Coffee Icecream Timbale mit Whiskeysauce

*

Creme Caramel

*

Schokoladenbrownies mit Himbeermark

*

Exotisches Früchtecrudité

ab 30 Personen

€ 49,-- pro Person

ab 25 Personen

€ 50,-- pro Person

Büffet „Sunset Boulevard“

Gemügesticks mit verschiedenen Dips

*

Shrimpscocktail in Amerikanischer Cocktailsauce

*

Gebratene Hähnchenschenkel mit Rauchbarbeque

*

Salat von sonnengereiften Tomaten und süßem Mais

*

Etagère von Paprika, Zucchini und Aubergine

*

Kirschtomatensalat mit Boccochini und Basilikum

*

Frische Blattsalate aus dem Bastkorb mit raffinierten Dressings

Hauptgänge

Lammkotelette mit Knoblauchjus

*

Gegrillter Garnelenspieß mit Zitronendip

*

Maispoulardenbrustfilet mit Café de Paris-Butter und
französischen Kaiserschoten

*

Red Snapperfilet „Creolisch“

*

Angus Rinderfiletmedaillon mit Paprikasalsa

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

*

gefüllte Tomaten überbacken

*

Ratatouillegemüse

*

pikanter Chilireis

Dessert

American Cheesecreme mit Mangogeelee

*

Erdbeersalat mit Mandeln

*

Orangenfilets in Camparigelee und Pistazien

*

Icecream

*

Internationale Käseauswahl vom Brett, mit Trauben und Feigensenf

ab 30 Personen

€ 55,-- pro Person

ab 25 Personen

€ 56,-- pro Person

Frankfurter Apfelweibuffet

Herzhafter Dielenrauchschenken vom Holzbrett
mit Mixed Pickles und Meerrettich
*

Geräuchertes Forellenfilet mit Kapern und Zwiebelringen
*

Frankfurter Würstchenkette mit Senf
*

Rindfleisch in Frankfurter Grüner Sauce
*

Tellerlinsensalat mit Apfelspalten
*

Sachsenhäuser Wurstsalat
*

Kartoffelspecksalat

Suppe

Deftiger Frankfurter Linseneintopf

Hauptgänge

Spanferkelrücken in Apfelweinjus
mit Kraut und Bratkartoffeln
*

Woi Hähnchen in Rahm
mit glasierten Trauben und Eiernudeln
*

Flusszander auf Blattspinat mit Senfsauce
und Kräuterkartoffeln

Dessert

Apfelweincreme mit Waldfrüchten
*

Frankfurter Kranz mit Himbeermark
*

Gebackene Quarkbällchen mit Zimtzucker
*

Gefüllter Pfannkuchen mit Vanillesauce
*

Handkäse mit Musik

ab 30 Personen

€ 46,-- pro Person

ab 25 Personen

€ 47,-- pro Person

Bernerbüffet

Salat von Flusszander und Schweizer Alpenkräuter

*

Bündnerfleisch mit eingelegten Senfrüchten
und rosa gebratenen Maibockmedaillons

*

Berglinsensalat in Himbeerdressing

*

Schweizer Wurstsalat

*

Geräuchertes Bodenseefelchen mit Preiselbeermeerrettich

*

Luftgetrocknete Knackwürste im Bastkorb

Suppe

Graubündner Gerstensuppe

Hauptgänge

Züricher Geschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
mit kleinem Bernerrösti

*

Gebratenes Eglifilet
mit Zitronen-Butter,
Romaneskoröschen und Kräuterreis

*

Schweizer Sahneschnitzel
mit Raclettekäse überbacken,
dazu Eierknöpfli

Dessert

Bircher Müslicreme mit Fruchtsaucen

*

Tobleroneeiscreme

*

Salat von Bodenseeobst mit Enzian

*

Nüsslipudding mit Sahne

*

Schweizer Bergkäse mit Trauben

ab 30 Personen
ab 25 Personen

€ 46,-- pro Person
€ 47,-- pro Person

Fit for Fun

Gemüseterrine mit Lachsrosen umlegt

Wasabischaum

*

Eier in Grüner Sauce

*

Spargelsalat mit Shrimps

*

Wald-Pilzgelee im Kressenest mit Tomaten-Creme-fraiche

*

Grünkernsalat mit Safranvinaigrette

*

Gemüsesalat mit Schinkenstreifen

*

verschiedene Blattsalate mit dreierlei Dressing und Garnituren

Suppe

Karotten-Ingwersuppe

Hauptgänge

Vollkorn-Kartoffelrösti mit Tomaten-Olivenragout

*

gebratener Tofu mit Garnelen und Frühlingslauch

Wilder Reis

*

Poulardenbrustfilet mit Gemüsenudeln und Rucolasauce

Dessert

Obstpyramide

*

Joghurtterrine mit Kiwi

*

Müslicreme mit Erdbeermark

*

Backpflaumensalat und Orange

*

Frischkäsecreme mit Zimt

*

ab 30 Personen

€ 42,-- pro Person

ab 25 Personen

€ 43,-- pro Person

Grillbuffet

Frische Blattsalate aus dem Bastkorb mit raffinierten Dressings

Kartoffelspecksalat

hausgemachter Nudelsalat mit Würstchen

bunte Auswahl an Brötchen und Chiabatta

Kirschtomatensalat mit Boccochini und Basilikum

Etagere von Paprika, Aubergine und Zucchini

gebratene Champignons mit Knoblauch

Mozzarella Caprese

frischer Käse mit Basilikum und Tomaten

Geflügelsalat „Teufelsart“

Maissalat mit Kidney Bohnen

Hauptgänge

kleine Bratwurstschnecken mit Kräutersenf

Maispouardenbrustfilet mit Cafe de Paris-Butter

Angus Rinderfiletmedaillon mit Paprikasalsa

Lachsfilet vom Grill

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour-cream

Grilltomaten

Pommes frites

Dessert

Mousse au chocolat mit Mangomark

Icecream

Panna Cotta mit frischen Früchten

Büffetpreis pro Person € 46,00

Käsebuffetempfehlung

Internationales Käsebrett
mit verschiedenen
Weich- und Rohmilchkäsen
Trauben und Nüssen
dazu rustikale Brotauswahl

Zum Abrunden eines perfekten Essens

€ 15,--
pro Person

Zur Erweiterung der Buffetauswahl

€ 7,90
pro Person

Spießen Sie zweierlei Bratwurst,
- Rinds- und Thüringer Bratwurst -
krönen diesen mit fruchtig-pikanter Tomaten-Currysauce
und vollenden mit dreierlei verschiedenen
Curryspezialitäten nach Ihrer Wahl!

Sie sind der Curry- King!

€ 8,00 pro Person als Snackbuffet

Suppenangebot für die Nacht

Aus unserem Suppentopf
vom Büffet
pro Person
€ 8,90

mit
mit Brot und Brötchenauswahl

herzhafte Gulaschsuppe

fruchtige Tomatencremesuppe

Kartoffellauchsuppe mit Crevetten

Seafood Gumbo
Pikante Meeresfrüchtesuppe

Thailändische Currysuppe

Chili con Carne
mit Sauerrahm und Tacco´s

Büffet

Christkindlsmarkt

Vorspeisen

Broccoli mariniert mit Pinienkernen
Waldpilzsalat mit Kräutern
Meeresfrüchte mit Sellerie und Paprika
Rauchfischplatte mit pochiertem Lachs und gefüllten Crêpe
Fenchelsalat mit Orangenfilet´s
Feldsalat angemacht mit Speck-Kartoffeldressing
Knackige Blattsalate mit Dressing und Garnituren
Wildterrinen mit Früchten und Nüssen

Suppe

Steinpilzrahmsuppe

Hauptgänge

Hasenpfeffer in einer Walnussauce
mit Schwarzwurzelgemüse
und Kartoffelgratin

Gans gefüllt mit Orangen, Äpfeln
und Aromaten auf Lebkuchensauce
mit Speckkohl und Spätzle

Saibling mit Limonen-Minzsauce
auf Blattspinat
und Reistrio

Dessert

Rotweinbirne gefüllt mit Zimtmousse
Grießflammerie auf Himbeeren
Marzipaneisroulade
Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab 30 Personen
ab 25 Personen

€ 54,- pro Person
€ 55,- pro Person

Morgenstern

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

*

Entenbrust mariniert auf Zwiebelmarmelade

*

Wildterrinen mit Sauce Cumberland

*

Kürbissalat mit rosa Pfeffer

*

Salat von getrockneten Feigen

*

Artischockenböden mit Crevettensalat gefüllt

*

Walldorfsalat

*

Blattsalat mit Dressing und Garnituren

*

französisches Käsebrett mit Trauben und Nüssen

Suppe

Krustentierschaum

Hauptgänge

Hirschrücken

mit Preiselbeeren

Apfelrotkraut und Serviettenknödel

Kalbshaxenfleisch in cremiger Sauce

dazu Wirsing-Pilzgemüse

und Spätzle

Meeresfrüchteblankett

in Gewürztraminer, Blattspinat

mit schwarz - weißem Reis

Dessert

Apfelpie mit Eiscreme

*

Sternanismousse mit Blutorangen

*

geeister Christstollen

*

Pflaumengrütze mit Vanille-Zimtsauce

*

Schokoladenmousse mit frischer Sahne

ab 30 Personen

€ 55,-- pro Person

ab 25 Personen

€ 56,-- pro Person

Wir starten mit einer
Feuerzangenbowle als Aperitif

Büffet **„Santa Claus“**

Vorspeisen

Heringssalat in Tomatencreme

Lachsterrine mit geräucherten Heilbutt, umlegt und Safrancreme-fraiche

Kasseler gefüllt mit Backpflaumen
und Zimtkürbis

Bünderfleisch mit Melone

Rotkrautsalat mit Pinienkernen

Schinkensalat mit Gemüse und Kräutern

Apfel-Selleriesalat

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck

Suppe

Rosenkohlsamtsuppe

Warme Gerichte

Aus dem Wok:

Garnelen und Geflügel in Soja-Chilisauce mit Safranreis

Kalbsschnitzel in Gewürzsauce

Maronen und Sauerkrautstrudel

Thunfischsteak mit Kräutersabayone überbacken
dazu winterlicher Gemüseauswahl und Korianderkartoffeln

Dessert

Zimteis mit Rumpflaumen

Lebkuchenmousse

Rotweincreme

Winterapfelauflauf mit Vanillesauce

Verschiedene Nusskäse mit Trauben vom Brett

€ 62,-- pro Person inklusive Feuerzangenbowle ab 30 Personen

€ 58,-- pro Person ohne Feuerzangenbowle ab 30 Personen

ab 25 Personen jeweils Aufpreis € 2,-

Stand September 2023

Alkoholfreie Getränke

	Liter	€
Selters Culinaria Classic, Leicht oder Naturelle	0,75 Fl.	7,90
Selters Culinaria Classic, Leicht oder Naturelle	0,25 Fl.	3,20
Apfelsaftschorle	0,2	3,00
Apfelsaftschorle	0,33	4,20
Apfelsaftschorle	0,50	5,90
Fanta	0,20 Fl.	4,00
Coca-Cola**, Coca-Cola-Light** und Zero**, Fanta	0,33 Fl.	4,90
Spezi**(Mezzo Mix)	0,33 Fl.	4,90
Schweppes Bitter Lemon*, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 Fl.	3,50

Feines von Vaihinger

Niehoffs Vaihinger Fair Trade Orangensaft	0,20 Fl.	4,20
Niehoffs Vaihinger Apfelsaft naturtrüb (BIO)	0,20 Fl.	4,20
Niehoffs Vaihinger versch.Säfte und Nektare im Glas	0,30	4,90
Maracuja, Schwarze Johannisbeer, Rhabarber	0,40	5,90
Traubensaft rot, Orange und Apfel		
als Schorle	0,30	4,60
	0,40	5,60

Alkoholfreie Flaschenbiere

Clausthaler Classic <i>oder</i> Clausthaler Radler	0,33	4,20
Jever Fun alkoholfrei	0,33	4,50
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50	5,80

Biere vom Fass und weitere alkoholische Getränke

Radeberger Pilsener	0,30	4,40
Schöffelhofer Hefeweizen	0,50	5,90
Sion Kölsch	0,20	3,30
Bayrisch hell	0,50 Fl.	5,90
Rapp's Apfelwein	0,25	3,20
Rapp's Apfelwein	0,50	5,00
Weinschorle	0,25	7,80

Aperitifs

Martini bianco, rosso, extra dry, d'oro	5 cl	7,50
Pernod	4 cl	6,00
Cynar	4 cl	6,00
Sherry Manzanilla Charito Hidalgo <i>oder</i>		
Sherry Amontillado Hidalgo	5 cl	8,50
Portwein Dry <u>White</u> <i>oder</i> <u>Ruby</u> van der Nieport	5 cl	9,00
Aperol	4 cl	6,50
Campari	4 cl	8,50

<i>Offene Weine - Weißweine</i>	€	0,2 Liter
Riesling feinherb Weingut Michael Trezz, Johannisberg, Rheingau <i>Feinfruchtige Frische, Eleganz und Leichtigkeit. Noten von Apfel, Pfirsich und Lindenblüte</i>	€	7,80
Riesling trocken Weingut Michael Trezz, Johannisberg, Rheingau <i>Zarte Säure, Klarheit und Finesse. Ein gehobener Schoppen aus Johannisberg. Noten von Pfirsich, Grapefruit und Zitrone</i>	€	7,60
Grauburgunder trocken Ruppertsberger Winzerverein Pfalz <i>Ein eleganter Grauburgunder, ausgesprochen duftig, mit feiner Frucht und zartem Körper.</i>	€	7,60
Weißburgunder trocken Gutswein Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen <i>Mineralisch frisch und feinfruchtig</i>	€	8,60
Colombard-Sauvignon blanc Domaine de Menard, Bretagne-d´Armagnac, Gascogne, Frankreich <i>Herrlich frisch mit ausgewogenem Geschmack, sehr fein und schlank mit mineralischem Finish.</i>	€	7,50
Chardonnay IGT Corte Giara (Allegrini), Veneto, Italien <i>Frisch und zugleich vollmundig, leichte Säure</i>	€	7,80
Pinot Grigio, "Comtessa Camilla" Camillo Vini, Abruzzen, Italien <i>Leichter Pinot Grigio, duftig in der Nase, mit Noten von Melone und Birne.</i>	€	7,80
Caprice de Colombelle Cascongne Blanc 2020 <i>Noten von Ananas, Birne, Apfel und Walnuss sowie Grapefruit, Im Geschmack ausgewogen und schlank mit erfrischendem Finish.</i>	€	7,00
Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel <i>Feiner Weißburgunder von sanfter Textur. Frische und elegante Fruchtigkeit. Dezent Bukett von Walnuss und Birne, erfrischend, perfekt ausbalanciert, feiner Nachhall. Herrlich zu Fischgerichten.</i>	€	9,50
Pouilly-Fumé, Herve Seguin, Loire <i>Hervé Seguin zählt zu den besten Winzern der Appellation Pouilly-Fumé. Gegenüber des Städtchens Sancerre gelegen erbringt der Sauvignon Blanc hier würzigere und fruchtigere Gewächse mit einem leichten rauchigen Einschlag.</i>	€	13,90
Lugana Cromalga, Corte Sermana, Lombardei <i>Inbegriff eines unkomplizierten Luganas, dabei sehr fein. Leichtigkeit mit Stil, Eleganz auf der Zunge.</i>	€	11,90

Offene Weine - Rosé

Liter	€	0,2
Portugieser Weißherbst mild Wachenheimer Mandelgarten, Winzeren. Wachtenburg Pfalz <i>Fruchtbetonter Weißherbst mit wenig Säure, weicher Körper</i>	€	6,90
Lagrimas de Bhilar DSG Vineyards Navarra - Spanien <i>Der Rosé fasziniert durch seine brillante intensive Farbe und seinen opulenten Duft. Große Eleganz am Gaumen. Viel Frucht. Der kraftvolle Körper und der erstaunliche Nachhall machen ihn auch für Rotweinliebhaber begehrenswert.</i>	€	8,50
Rosé , Weingut Trezn, Johannisberg, Rheingau <i>Feinfruchtig, Elegant, zarte Leichtigkeit.</i> <i>Noten von Erdbeere, rote Johannisbeeren und Limette</i>	€	8,20

Offene Weine - Rotweine

Dornfelder trocken Weingut Geil i.Erben, Bechtheim, Rheinhessen <i>Samtige dicht gewobene Frucht mit Anklängen von Kirsche.</i> <i>Vollmundiges Mundgefühl mit animierendem frischen Finish. Noten von Kirsche, Brombeere und Mandel</i>	€	7,70
Schwarzriesling, Kabinett mild Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg <i>Feinfruchtig mit zarter Süße. Elegant und schlank, dabei wenig Tannine.</i> <i>Noten von Erdbeere, Mandel und Orangenschale</i>	€	7,80
LePlan Classic Merlot Vermeersch, Rhone, Frankreich <i>Feiner Duft nach roten Beeren, im Mund vollmundig und frisch mit dezenten Fruchtnoten und guter Struktur. Noten von Pflaume, schwarze Johannisbeere, Leder, Kirsche und Vanille</i>	€	7,50
Barbera d´Alba Ridaroca, Piemont, Italien <i>Saftiger Barbera mit fruchtbetontem Körper. Im Edelstahl ausgebaut mit einem kleinen Anteil von 10 % Barrique. Klarer Ausdruck. Feine Länge.</i> <i>Harmonie von Frucht und Frische, geschmeidig. Besonders gut zu Wildgerichten.</i> <i>Noten von Kirsche, Waldbeeren, Veilchen und Trüffel</i>	€	9,90
Pinot Noir 2017 Chat Sauvage <i>Spätburgunder von markanter Art. Dezentere Holzton, eleganter Körper, konzentrierte, frische Frucht. Feine Länge. Aufstrebendes Weingut in Johannisberg mit besten Lagen. Ehrgeiziges Projekt, das Rotweine in burgundischem Stil erzeugt.</i>	€	14,90

Offene Weine - Rotweine

CRITERA Primitivo Schola Sarmenti, Nardo, Apulien, Italien <i>Ausdrucksvoller Primitivo von schöner Reife. Langer Nachhall, Noten von Kirsche, Himbeere, Veilchen, Thymian und Zimt</i>	€	9,00
Cabernet Sauvignon La Forge Estate, Languedoc. <i>Saftig, rassig, edel mit opulenter Frucht</i>	€	8,90
Côtes du Rhône Domaine La Bastide Saint Dominique, Frankreich Rhône <i>Cuvee von 80% Grenache, 20% Syrah Feines Bukett mit intensivem Duft nach Beeren und Gewürzen. Im Geschmack rund und weich mit seidigen Tanninen. Noten von Himbeere, Brombeere, rote Beere, Thymian, Schokolade, weißer Pfeffer.</i>	€	8,90

Weißweine aus Deutschland

	Liter	€
<i>Rheinhessen</i>		
Riesling QbA trocken Weingut Geil I. Erben, Bechtheim <i>Fruchtbetont, duftiges Bukett, voller Geschmack</i>	0,75	28,00
Weißburgunder trocken Gutswein Winzerhof Thörle, Saulheim <i>Mineralisch frisch und feinfruchtig</i>	0,75	32,00
Chardonnay trocken Johannes Balzhäuser, Alsheim <i>Reif, aber nicht fett. Frisch und elegant. Klarer Ausdruck. Feine Fruchtaromen, die an Birne und Banane erinnern. Filigrane Säurestruktur. Gute Länge. Aromen von Banane, Feuerstein, Birne, Mandel, Zitronenschale, Vanille, Anis und Joghurt</i>	0,75	32,00
Wild Wedding Lisa Bunn, Nierstein <i>Das Cuvee von Sauvignon Blanc und Scheurebe ist ein fein duftiger Wein mit frischer Säure mit Noten von Stachelbeeren, Gras, Mirabelle, Mandarine, Cassisblatt, Melone und Zitrone</i>	0,75	29,50

Weißweine aus Deutschland

Pfalz

Grauburgunder trocken 0,75 26,00

Ruppertsberger Winzerverein Pfalz

Ein eleganter Grauburgunder, ausgesprochen duftig, mit feiner Frucht und zartem Körper

Chardonnay & Weißburgunder trocken 0,75 31,00

Weingut Stefan Meyer, Rhodt, Pfalz

Fruchtig frischer Wein mit elegantem Körper. Cremig fein, schön aromatisch, tolle Harmonie, Terrassenwein. Noten von weißen Johannisbeeren, Nuss, Kiwi, Banane, weißer Pfeffer, Butter und Mineralien

Grauburgunder trocken 0,75 32,00

Weingut Stefan Meyer, Rhodt, Pfalz

Cremig-fruchtig eleganter Wein mit ausgeprägtem Körper, dabei elegant und geschmeidig. Abwechslungsreich, frisch mit steinig-mineralischem Finale. Lecker!

Mosel

Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel € 35,00

Feiner Weißburgunder von sanfter Textur. Frische und elegante Fruchtigkeit. Dezent Bukett von Walnuss und Birne, erfrischend, perfekt ausbalanciert, feiner Nachhall. Herrlich zu Fischgerichten.

Rheingau

Terra Nostra Riesling trocken 0,75 38,00

Weingut Johannishof

Ein besonderer Riesling mit feinem Fruchtschmelz und wenig Säure. Intensive Frucht, die an Aprikose erinnert. Edle rauchige Noten. Geschmeidige Frische.

Riesling trocken Qba 0,75 47,00

Weingut Robert Weil

Rassiger Riesling mit feinem Fruchtbouquet. Eine Mischung aus reifen Zitrusfrüchten, Weinbergpfirsichen und zarten Blüten. Am Gaumen angenehm frisch und saftig. Ein vielseitiger Essensbegleiter

Riesling Kabinett feinherb 0,75 33,00

Weingut Michael Trez, Johannisberg

Feinfruchtige Frische, Eleganz und Leichtigkeit. Noten von Apfel, Pfirsich und Lindenblüte

Weißweine aus aller Welt

Liter €

Italien

Pinot Grigio "Comtessa Camilla" Camillo Vini, Abruzzen, Italien <i>Leichter Pinot Grigio, duftig in der Nase, am Gaumen zeigen sich Noten von Melone und Birne</i>	0,75	27,00
Sauvignon Blanc Vigna Dogarina, Veneto <i>Feiner schlanker Wein mit viel Aroma und zarter ausgewogener Säure. Im Duft frische Frucht, im Gaumen charmant, mild und geschmeidig. Noten von Stachelbeere, Birne, Melone und Salbei</i>	0,75	28,00
Chardonnay IGT Corte Giara (Allegrini) Veneto <i>Trocken, vollmundig, weicher Körper, dezente Frucht. Typischer Chardonnay aus dem Keller des berühmten Amarone-Machers Allegrini.</i>	0,75	26,00
Lugana Cromalga, Corte Sermana, Lombardei <i>Inbegriff eines unkomplizierten Luganas, dabei sehr fein. Leichtigkeit mit Stil, Eleganz auf der Zunge.</i>	0,75	42,00
Bianco "Soave" San Cassiano , Italien, Venetien <i>Der neue Soave von Mirko Sella ist außergewöhnlich gut. Der Bianco begeistert mit seiner aromatischen Fülle und vollem, saftigen Mundgefühl. Ein Strauß von exotischen Früchten verzückt im Mittelteil. Die feine Mineralität zum Schluss vervollständigt das authentisch italienische Weinerlebnis.</i>	0,75	29,00

Frankreich

Colombard-Sauvignon blanc Domaine de Menard, Bretagne-d'Armagnac, Gascogne, Frankreich <i>Herrlich frisch mit ausgewogenem Geschmack, sehr fein und schlank mit mineralischem Finish.</i>	0,75	26,00
Sauvignon Blanc Domaine des Echardieres, Loire <i>Brillanter Duft, sehr fein und angenehm. Großzügige Frucht, dabei schlank und Von feinsten Stilistik. Saftig, lecker. Angenehm klar mit feiner Säure im Abgang.</i>	0,75	32,00
Pouilly-Fumé, Herve Seguin, Loire <i>Hervé Seguin zählt zu den besten Winzern der Appellation Pouilly-Fumé. Gegenüber des Städtchens Sancerre gelegen erbringt der Sauvignon blanc hier würzigere und fruchtigere Gewächse mit einem leichten rauchigen Einschlag.</i>	0,75	51,00

Frankreich

Caprice de Colombelle Cascogne Blanc <i>Noten von Ananas, Birne, Apfel und Walnuss sowie Grapefruit, Im Geschmack ausgewogen und schlank mit erfrischendem Finish.</i>	0,75	25,00
Picpoul de Pinet 2020 Felines Jourdan <i>Ein südfranzösischer Klassiker. Mediterrane Würze. Kompakt. Ein Hauch von exotischer Frucht. Feine Säure, deshalb beliebt zu Meeresfrüchten aller Art (besonders Miesmuscheln und Austern).</i>	0,75	29,00
Beaujolais-Villages blanc Domaine des Nuges Beaujolais Bourgne <i>Sehr fein abgestimmter Chardonnay. Klassischer, edler Stil. Dezent Frucht, frische kalkige Noten, abgerundete Säure. Tolle, elegante Balance. Filigran gut. Ein weißer Beaujolais.</i>	0,75	41,00

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst Weingut Geil i. Erben Bechtheimer Heiligkreuz Rheinhessen <i>Milder Weißherbst mit elegantem Körper. Feine Fruchtsüße, schön leicht.</i>	0,75	26,00
Lagrimas de Bhilar DSG Vineyards, Navarra <i>Der Rosé ist der Saftabzug alter Garnacha-Reben. Er fasziniert durch seine brillante intensive Roséfarbe und seinen opulenten Duft. Große Eleganz am Gaumen. Viel Frucht.</i>	0,75	29,00
Old Skool Rosé Andres, Deidesheim, Pfalz <i>Klar und frisch. Ein sehr reizvoller Rosé. Ganz eigene Art, Avantgarde. Er ist fruchtig aber auch wieder nicht. Feine Mineralität. New Style. Pure Frische. Sehr gut. Michael und Thomas Andres arbeiten biologisch, ergänzt um biodynamische Grundsätze.</i>	0,75	29,00
Rosé , Weingut Trezz, Johannisberg, Rheingau <i>Feinfruchtig, Elegant, zarte Leichtigkeit Noten von Erdbeere, rote Johannisbeeren und Limette</i>	0,75	28,00

Rotweine aus Deutschland

Liter €

Stand September 2023

Schwarzriesling 0,75 27,00
Schlosskellerei Affaltrach
*Feinfruchtig mit zarter Süße. Elegant und schlank, dabei wenig Tannine.
 Noten von Erdbeere, Mandel und Orangenschale*

Dornfelder trocken 0,75 27,00
Weingut Geil i.Erben, Bechtheim, Rheinhessen
*Samtige dicht gewobene Frucht mit Anklängen von Kirsche. Vollmundiges Mundgefühl mit
 animierendem frischen Finish. Noten von Kirsche, Brombeere und Mandel*

Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau 0,75 54,00
*Spätburgunder von markanter Art. Dezentler Holzton, eleganter Körper,
 konzentrierte, frische Frucht. Feine Länge.
 Aufstrebendes Weingut in Johannisberg mit besten Lagen.
 Ehrgeiziges Projekt, das Rotweine in burgundischem Stil erzeugt.*

Rotweine aus Spanien

Tempranillo Paso a Paso Bodegas Volver 0,75 26,00
Castilla-La Mancha, Spanien
*In der Farbe fast schwarz mit violetten Reflexen.
 Im Mund schön frisch mit attraktiver Frucht. Komplexe Untertönen.
 Sehr ausgewogen und charmant. Easy to drink in bester Manier.*

Rioja crianza 0,75 39,00
Martinez Bujanda, Rioja, Spanien
*Fein gereifter Rotwein von edler Herkunft. Schöne Balance zwischen
 Kraft, Frucht und Würze. Noten von Himbeere, Vanille und Holz.*

Rotweine aus Italien

Chianti Colli Senesi 0,75 34,00
Tenuta le Calcinaie, Toskana
*Frischer Chianti mit dem typischen Säurebiss und Aromen von
 Waldbeeren und Weichselkirschen. Biologischer Anbau seit 1994.*

Barbera d'Alba, Ridaroca, Piemont, Italien 0,75 36,00
*Saftiger Barbera mit fruchtbetontem Körper. Im Edelstahl angebaut
 mit einem kleinen Anteil von 10 % Barrique. Klarer Ausdruck. Feine Länge.
 Harmonie von Frucht und Frische, geschmeidig. Besonders gut zu Wildgerichten.
 Noten von Kirsche, Waldbeeren, Veilchen und Trüffel*

Sangiovese, Elisabetta di Brunetti Luigi, Toskana 0,75l 45,00
*Typisches Sangiovese-Bukett mit intensiven Noten. Kraftvoll, feinbitter,
 stoffige Tannine. Italienisch traditionell. Zwölf Monate Ausbau im Barrique.*

Rotweine aus Italien

CRITERA Primitivo 0,75 33,00
 Stand September 2023

Schola Sarmenti, Nardo, Apulien, Italien

Ausdrucksvoller Primitivo von schöner Reife. Langer Nachhall, Noten von Kirsche, Himbeere, Veilchen, Thymian und Zimt

Ripasso 0,75 52,00

San Cassiano, Mezzane, Veneto, Italien

Geschmeidig, klassischer Körper, fest mit feiner Frucht. Noten von Brombeere, Pflaume und Kastanie

Amarone 2016 San Cassiano 0,75 85,00

70 % Corvina, 5 % Molinara, 25% Rondinella.

Die Trauben für diesen edlen Wein wurden 120 Tage lang getrocknet, um das unvergleichliche Aroma und die majestätische Fülle des Weines zu erreichen.

Konzentrierte, samtige Frucht, vollmundig, sehr langer Nachgeschmack.

Ein Wein für besondere Momente. Toll zu Bitterschokolade.

24 Monate im 500 Liter Eichenfass und 12 Monate in der Flasche ausgebaut.

*Rotweine aus Frankreich***Liter €**

Cabernet Syrah La Croisade 0,75 30,00

La Cave des Vignerons de Cruzy, Languedoc

Charme und Finesse. Reiches Bukett mit Noten von Waldbeeren und Vanille, runder Körper mit wenig Tanninen. Geschmeidiger Nachhall. Samt und Seide.

LePlan Classic Merlot, Vermeersch, Rhone 0,75 27,00

Feiner Duft nach roten Beeren, im Mund vollmundig und frisch mit dezenten Fruchtnoten und guter Struktur. Noten von Pflaume, Schwarze Johannisbeere, Leder, Kirsche und Vanille

Cabernet Sauvignon 0,75 32,00

La Forge Estate, Languedoc.

Saftig, rassig, edel mit opulenter Frucht

Côtes du Rhône 0,75 32,00

Domaine La Bastide Saint Dominique, Frankreich Rhône

Cuvee von 80% Grenache, 20% Syrah Feines Bukett mit intensivem Duft nach Beeren und Gewürzen. Im Geschmack rund und weich mit seidigen Tanninen. Noten von Himbeere, Brombeere, rote Beere, Thymian, Schokolade, weißer Pfeffer.

Von der Tempranillo, der edlen Traube des Rioja. Im Bordeaux-Stil ausgebaut. Ein gelungener Wein mit eleganten Tanninen, rassigem Körper und langem Nachhall. Mit seinem feinfruchtigen Charme und dem edlen Bukett verzückt er sowohl den Weinkenner als auch den unkomplizierten Genießer

Château du Bergey Cuvée Tradition Fronsac, Bordeaux 0,75 43,00

Schöne dunkle Farbe mit leuchtendem Violett am Rand.

Attraktives Bukett wie das Püree von reifen Beeren. Im Mund weich und frisch, abwechslungsreiche Aromen, sehr klar, Tannine reif und gut eingebunden.

Moderner Bordeaux! Ein Trinkgenuss.

Schaumweine / Sekt / Prosecco

	Liter	€
Hausmarkesekt Riesling extra trocken	0,75	28,90
Weingut Allendorf VDP, Rheingau	0,10	6,50
Pinot Blanc Brut Sekt BIO Strauch, Sektmanufaktur	0,75	51,00
<i>Deutschlands erste Bio-Sektkellerei</i>	0,10	8,90
Cremant de Bourgogne brut	0,75	46,00
Cave de Lugny Frankreich, Bourgogne Crémant	0,10	8,50
PEACH alkoholfrei Sekt mit Pfirsicharoma	0,75	25,00
Carl Jung Schloss Boosenberg, Rüdesheim	0,10	5,50
Trenz-Zero alkoholfreier Sekt	0,75	26,00
Weingut Michael Trenz, Johannishof, Rheingau	0,10	5,90
Prosecco Vigna DOGARINA	0,75	35,00
100% Brut Spumante	0,10	7,50
Prosecco Ca di Pietra rosé	0,75	35,00
Spumante brut Vigna Dogarina, Veneto, Italien	0,10	7,50
Aperol Sprizz Prosecco mit Aperol und Wasser	0,40	9,90
Hugo, Prosecco mit Holunderblütensirup Minze und Zitrone	0,40	9,90
Lillet Berry	0,25	8,60

Champagner

	Liter	€
Brut Tradition Pierre Laurent, Frankreich	0,10	15,00
Brut Tradition Pierre Laurent, Frankreich	0,375	49,00
Brut Tradition Pierre Laurent, Frankreich	0,75	89,00

Kaffeespezialitäten

	€
Tasse Schümli AZUL Kaffee	3,50
Kännchen AZUL Kaffee - Filterkaffee	5,40
Kännchen Schümli AZUL Kaffee	6,50
Azucó Tasse Trinkschokolade dunkel	4,20
Azucó Becher Trinkschokolade dunkel	5,90
Schokolino - Schokolade mit einem Espresso	6,00
Geeister Schokolino für heiße Sommertage	6,00
Café au lait / Milchkafee, klein	4,20
Café au lait / Milchkafee, groß	5,90
Tasse Cappuccino	4,20
Tasse Cappuccino mit Sahne	5,90
Tasse Cappuccino, groß	5,90
Doppelter Espresso	6,00
Espresso	3,00
Ristretto	2,80
Espresso Macchiato	3,80
Latte Macchiato	5,00
Geeister Latte Macchiato für heiße Sommertage	5,00
Latte Macchiato mit Sirup	6,00
Chai Latte - Unsere heiße Gewürzmilch	6,50

Genießen Sie unsere Kaffeespezialitäten auch mit Lactosefreier Milch!
Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von € 0,50 pro Getränk!

Frisch zubereiteter Tee

Frischer Minztee	€ 6,00
Frischer Ingwertee mit Minze und Zitrone	€ 6,00
...plus ein Gläschen Honig	€ 6,90

Darjeeling € 4,40

In den hochgelegenen Teegärten vor dem Himalayagebirge wachsen die feingliedrigen Blätter für diesen zart blumigen Keo.

Earl Grey € 4,20

Der Legende nach kamen Bergamotte-Öl und Tee bei einer stürmischen Schiffsüberfahrt zufällig zusammen- was einem gewissen Earl Grey gut gefiel. Tatsächlich ist dieser Keo mit seinem feinen Bergamotte-Aroma durchaus legendär.

Chai Tee € 5,20

In Indien hat jede Familie ein eigenes Rezept für Ihren Chai – das Geheimnis sind dabei die Gewürze aus dem Morgenland, die auch diesem Keo seinen einzigartigen Chai-Charakter verleihen. Serviert mit warmer Milch und Honig!

Grüner Tee € 4,20

Wie ein warmer Sommerregen in den saftig grünen Hochlandebenen Chinas. So läßt sich der Geschmack von diesem zarten Keo erleben. Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

Kamille € 4,20

In diesem Keo entwickelt die Kamille ihren angenehm milden Geschmack und ihre wohltuende Wirkung.

Pfefferminze € 4,20

Dieser erfrischende Keo begeistert als heißer Klassiker oder auch als Eistee-Variation. Mit kühler Leichtigkeit wird die Pfefferminze stets zum herrlichen Getränk mit belebender Wirkung.

Insel der Sinne € 4,20

Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse!

Rooibos Vanille € 4,20

In diesem Keo trifft der zart aromatische Rooibos aus Südafrika auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr harmonische Verbindung, die durch die feinen Vanillestückchen noch intensiver wird.

Sanddorn-Cranberry € 4,20

Beide sind ursprünglich echte „Nordlichter“ und daher von Natur aus ein wenig herb. Doch dank Keo entsteht zwischen dem Sanddorn und den Cranberrys eine äußerst fruchtige Verbindung mit nordischem Charme.

Waldbeere € 4,20

Schon sein Duft erinnert an einen Spaziergang durch sonnendurchflutete Waldlichtungen und genauso schmeckt auch der aromatische Mix aus Brombeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

Weißer Tee € 4,20

Für diese edle Spezialität aus China werden nur die ungeöffneten, weiß-silbrigen Blattknospen verwendet und besonders schonend verarbeitet. Der zart-feine Tee fasziniert durch sein mildes asiatisches Aroma.

Für Jahres- und Saisonteesorten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an, wir beraten Sie gerne!

Digestif Spirituosen - Bitters

Asbach Uralt	2 cl	4,50
Cognac Delamain XO Pale & Dry	2 cl	10,00
Vecchia Romagna - 10 Jahre	2 cl	5,00
Lepanto De Luxe	2 cl	7,00
Calvados	2 cl	6,50
ALDE GOTT Ortenauer Obstler WZG Sasbachwalden	2 cl	3,90
Gansloser Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl	9,50
Gansloser Waldhimbeerbrand	2 cl	9,50
Dirker Waldhimbeer-Geist	2 cl	6,00
Dirker Walderdbeer-Geist	2 cl	7,50
Dirker Haselnuss-Geist	2 cl	6,50
Pircher Williams	2 cl	7,00
Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,00
Jubiläums Akvavit Aalborg	2 cl	3,00
Malteser	2 cl	3,00
Baileys Cremelikör	4 cl	6,00
Sambuca	2 cl	3,50
Vodka Skyy	2 cl	3,50
Vodka Grey Goose	2 cl	7,50
Gordon's dry Gin	2 cl	4,00
Hendriks Gin	2 cl	7,50
Ramazotti	4 cl	6,00
Averna	4 cl	6,00
Jägermeister	2cl	4,00
Lagavulin, Malt Whisky, Schottland, 16 Jahre	2 cl	12,00
John Jameson, irischer Whiskey	2 cl	6,50
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	2 cl	5,00
Grappa Lo Chardonnay Nonino	2 cl	7,00
Grappa Il Merlot Nonio	2 cl	7,00
Bacardi weiß	2cl	4,80
Havanna Club 3y	2cl	5,00

Longdrinks

Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisk(e)y Cola	9,80
Campari Orange	8,50
Campari Soda	7,80

1. Der Vertrag kommt durch die Auftragsbestätigung des Restaurationsbetriebes (nachfolgend kurz Betrieb genannt) mit dem Kunden (einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast, usw.) zustande. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil; etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt; sie gelten für sämtliche Leistungen des Betriebes insbesondere für die Überlassung von einzelnen Räumlichkeiten als Veranstaltungsräume (nachfolgend umfassend: Leistungserbringung)
Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Betrieb gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Der Betrieb kann vom Kunden und / oder vom Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen.

Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsschluß und Leistungserbringung mehr als vier Monate, ist der Betrieb berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Wenn der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht wird, kann der Betrieb 100% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder der Betrieb einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.

Für gebuchte Leistungen ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Betriebes betragen bei allein bestellten Speisen und Getränken 40% des vereinbarten Preises. Für die sonstige Leistungserbringung, d.h. gebuchte Leistung außer den in Satz 2 genannten Leistungen, insbesondere Miete (Raummiete, Bereitstellungskosten etc.) vereinbarte Umsätze von Speisen und Getränken bei einer Veranstaltung etc., bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Betreibers auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Betriebes sowie dem Anhang dieser Geschäftsbedingung; ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

Für die sonstige Leistungserbringung gem. Ziff. 3 hat der Kunde dem Betrieb die Anzahl der Teilnehmer - im Rahmen der tatsächlich vorhandenen Restaurantkapazität - spätestens zwei Werktagen (48 Stunden) vor dem Termin der Leistungserbringung mitzuteilen. Kommen weniger Teilnehmer als vereinbart, hat der Kunde nach der mitgeteilten, zumindest nach der vereinbarten Anzahl Zahlung zu leisten. Kommen mehr Teilnehmer, wird gem. der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, anderenfalls über 0:00 Uhr, hinausgehen, kann der Betrieb zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.

Der Betrieb haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Betriebes auftreten, wird sich der Betrieb auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unabhängig von den §§ 701 ff. BGB haftet der Betrieb nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter des Betriebes oder der leitenden Angestellten des Betriebes. Eine Verwahrung bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Aufrechnung, Minderung oder Zurückbehaltung sind für den Kunden nur bei unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Eine Haftung des Betriebes ist - abgesehen von den §§ 701 ff. BGB - betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Preises beschränkt. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate, gerechnet ab Beendigung des Vertrages. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Betriebes auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung, positiver Vertragsverletzung und unerlaubten Handlungen.

Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Der Betrieb bewahrt die Sachen sechs Monate auf und berechnet dafür eine angemessene Gebühr. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Jedwede Haftung des Betriebes ist ausgeschlossen.

Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik o.ä.) oder sonstiger vom Betrieb nicht zu vertretender Hinderungsgründe oder Villa Borgnis Kurhaus im Park beeinträchtigender Umstände (z. B. Rufgefährdung), insbesondere solche außerhalb der Einflusssphäre des Betriebes, behält sich der Betrieb das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne daß dem Kunden ein Anspruch, z. B. auf Schadenersatz, zusteht.

Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Betrieb, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Betriebes liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.

Die Anbringung von Dekorationsmaterial, o.ä. sowie die Nutzung von Flächen im Betrieb außerhalb der angemieteten Räume, z. B. zu Ausstellungszwecken, bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Betriebes und können von der Zahlung einer

zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden. Diese und sonstige von den Kunden eingebrachte Gegenstände müssen den örtlichen feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens jedoch innerhalb von zwölf Stunden nach Ende der Veranstaltung, abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Betrieb, für die eine angemessene Vergütung, mindestens in Höhe der Mietkosten für den benutzten Raum, vom Kunden geschuldet wird. Vom Kunden zurückgelassener Müll kann auf Kosten des Kunden vom Betrieb entsorgt werden.

Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergütungssteuer usw., hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

Soweit der Betrieb für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es in Vollmacht und für Rechnung des Kunden; er haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt den Betrieb von allein Ansprüche Dritter aus der Überlassung frei.

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (Hochzeitstorte) wird eine Servicegebühr von € 2,00 pro Person berechnet, sofern weitere Speisen und Getränke von der Villa Borgnis bezogen werden in Form eines Menüs oder Buffets. Bei ausschließlichem Verzehr des eingebrachten Kuchens beträgt der Gedeckpreis € 3,50 pro Person für den eingebrachten Kuchen.

Der Kunde verpflichtet sich, den Betrieb unverzüglich unaufgefordert, spätestens jedoch bei Vertragsschluß darüber aufzuklären, daß die Leistungserbringung und/oder die Veranstaltung, sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters, geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Betriebes zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Betrieb aufweisen und/oder die beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Betriebes. Verletzt der Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung, hat der Betrieb das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gelten Ziff. 4 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung) sowie der Anhang dieser Bedingungen entsprechend.

Nicht kalendermäßig fällige Rechnungen sind binnen zehn Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar; Verzug tritt mit dem Zugang der ersten Mahnung ein. Ab Verzugsseintritt ist die Rechnung mit 3,62% über dem Bundesbankreferenzzins zu verzinsen, falls nicht der Betrieb einen höheren oder der Kunde einen niedrigeren Verzugschaden nachweist. Für jede Mahnung nach Verzugsseintritt wird eine Mahngebühr von € 5,- geschuldet. Der Betrieb erhält eine Vorauskasse in Höhe des gesamten Menüwertes 7 Tage vor Veranstaltungsdatum. Es gilt zu beachten, daß alle Rechnungen unter € 500 Euro bar, per Scheck oder EC Karte beglichen werden müssen.

Erfüllungsort und Zahlungsort ist für beide Seiten der Ort des Betriebes. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr nach Wahl von Villa Borgnis Kurhaus im Park.

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages - einschließlich dieser Geschäftsbedingungen- unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche wirksamen ersetzen, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahekommen.

Anhang der Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Der Anspruch von der Villa Borgnis Kurhaus im Park für die sonstige Leistungserbringung gem. Ziff. 4 dieser Bedingungen beträgt z.Zt.:

Abbestelltag (Kalendertag) vor der Veranstaltung	Anspruch des Betriebes
a) über 22 Tage	Berechnung der Miete entfällt, vorausgesetzt, der Betrieb kann anderweitig vermieten.
b) 15. Bis zum 21. Tag	Berechnung der Miete.
c) 8. Bis zum 14. Tag	Berechnung der Miete und Ersatz von 50% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt: Mindest-Menüpreis-Bankett x Personenzahl
d) bis zum 7. Tag	Berechnung der Miete und Ersatz von 75% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt: Mindest-Menüpreis-Bankett x Personenzahl