



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 mit Anrechnung

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

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

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 Geschnitzeltes  
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 Nusssalat  
mit Hagebuttenmarinade  
\*

## Zwischengericht

gebratener Artischockenboden  
mit Kräuter-Gänseleber und Zitrone  
\*

## Hauptgang

Martinsgans  
auf Johannisbeerrotkohl  
und Kartoffelroulade  
\*

## Dessert

Schokoladensavarin  
mit Ingweweis  
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

\*

Spaghettin Salat „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 Mascarponeeiscrème 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

\*

Cheddarkäsesalat 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 Apfelweibüffet

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 Gemüseudeln 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

## Grillbüffet

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 chocoalat 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 Blutorange

\*

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 <b>versch.Säfte und Nektare im Glas</b>	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
<b>Riesling feinherb</b> <b>Weingut Michael Trezz, Johannisberg, Rheingau</b> <i>Feinfruchtige Frische, Eleganz und Leichtigkeit. Noten von Apfel, Pfirsich und Lindenblüte</i>	€	7,80
<b>Riesling trocken</b> <b>Weingut Michael Trezz, Johannisberg, Rheingau</b> <i>Zarte Säure, Klarheit und Finesse. Ein gehobener Schoppen aus Johannisberg. Noten von Pfirsich, Grapefruit und Zitrone</i>	€	7,60
<b>Grauburgunder trocken</b> <b>Ruppertsberger Winzerverein Pfalz</b> <i>Ein eleganter Grauburgunder, ausgesprochen duftig, mit feiner Frucht und zartem Körper.</i>	€	7,60
<b>Weißburgunder trocken Gutswein</b> <b>Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen</b> <i>Mineralisch frisch und feinfruchtig</i>	€	8,60
<b>Colombard-Sauvignon blanc</b> <b>Domaine de Menard, Bretagne-d´Armagnac, Gascogne, Frankreich</b> <i>Herrlich frisch mit ausgewogenem Geschmack, sehr fein und schlank mit mineralischem Finish.</i>	€	7,50
<b>Chardonnay IGT</b> <b>Corte Giara (Allegrini), Veneto, Italien</b> <i>Frisch und zugleich vollmundig, leichte Säure</i>	€	7,80
<b>Pinot Grigio, "Comtessa Camilla"</b> <b>Camillo Vini, Abruzzen, Italien</b> <i>Leichter Pinot Grigio, duftig in der Nase, mit Noten von Melone und Birne.</i>	€	7,80
<b>Caprice de Colombelle</b> <b>Cascongne Blanc 2020</b> <i>Noten von Ananas, Birne, Apfel und Walnuss sowie Grapefruit, Im Geschmack ausgewogen und schlank mit erfrischendem Finish.</i>	€	7,00
<b>Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel</b> <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
<b>Pouilly-Fumé, Herve Seguin, Loire</b> <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
<b>Lugana Cromalga, Corte Sermana, Lombardei</b> <i>Inbegriff eines unkomplizierten Luganas, dabei sehr fein. Leichtigkeit mit Stil, Eleganz auf der Zunge.</i>	€	11,90

## *Offene Weine - Rosé*

<b>Liter</b>	€	0,2
<b>Portugieser Weißherbst mild</b> <b>Wachenheimer Mandelgarten, Winzeren. Wachtenburg Pfalz</b> <i>Fruchtbetonter Weißherbst mit wenig Säure, weicher Körper</i>	€	6,90
<b>Lagrimas de Bhilar</b> <b>DSG Vineyards Navarra - Spanien</b> <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
<b>Rosé ,</b> <b>Weingut Trezn, Johannisberg, Rheingau</b> <i>Feinfruchtig, Elegant, zarte Leichtigkeit.</i> <i>Noten von Erdbeere, rote Johannisbeeren und Limette</i>	€	8,20

## *Offene Weine - Rotweine*

<b>Dornfelder trocken</b> <b>Weingut Geil i.Erben, Bechtheim, Rheinhessen</b> <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
<b>Schwarzriesling, Kabinett mild</b> <b>Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg</b> <i>Feinfruchtig mit zarter Süße. Elegant und schlank, dabei wenig Tannine.</i> <i>Noten von Erdbeere, Mandel und Orangenschale</i>	€	7,80
<b>LePlan Classic Merlot</b> <b>Vermeersch, Rhone, Frankreich</b> <i>Feiner Duft nach roten Beeren, im Mund vollmundig und frisch mit dezenter Fruchtnoten und guter Struktur. Noten von Pflaume, schwarze Johannisbeere, Leder, Kirsche und Vanille</i>	€	7,50
<b>Barbera d´Alba Ridaroca, Piemont, Italien</b> <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
<b>Pinot Noir 2017 Chat Sauvage</b> <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*

<b>CRITERA Primitivo</b> <b>Schola Sarmenti, Nardo, Apulien, Italien</b> <i>Ausdrucksvoller Primitivo von schöner Reife. Langer Nachhall, Noten von Kirsche, Himbeere, Veilchen, Thymian und Zimt</i>	€	9,00
<b>Cabernet Sauvignon</b> <b>La Forge Estate, Languedoc.</b> <i>Saftig, rassig, edel mit opulenter Frucht</i>	€	8,90
<b>Côtes du Rhône</b> <b>Domaine La Bastide Saint Dominique, Frankreich Rhône</b> <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>		
<b>Riesling QbA trocken</b> <b>Weingut Geil I. Erben, Bechtheim</b> <i>Fruchtbetont, duftiges Bukett, voller Geschmack</i>	0,75	28,00
<b>Weißburgunder trocken Gutswein</b> <b>Winzerhof Thörle, Saulheim</b> <i>Mineralisch frisch und feinfruchtig</i>	0,75	32,00
<b>Chardonnay trocken</b> <b>Johannes Balzhäuser, Alsheim</b> <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
<b>Wild Wedding</b> <b>Lisa Bunn, Nierstein</b> <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

<b>Grauburgunder trocken</b> <b>Ruppertsberger Winzerverein Pfalz</b> <i>Ein eleganter Grauburgunder, ausgesprochen duftig, mit feiner Frucht und zartem Körper</i>	0,75	26,00
<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder trocken</b> <b>Weingut Stefan Meyer, Rhodt, Pfalz</b> <i>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</i>	0,75	31,00
<b>Grauburgunder trocken</b> <b>Weingut Stefan Meyer, Rhodt, Pfalz</b> <i>Cremig-fruchtig eleganter Wein mit ausgeprägtem Körper, dabei elegant und geschmeidig. Abwechslungsreich, frisch mit steinig-mineralischem Finale. Lecker!</i>	0,75	32,00

### Mosel

<b>Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel</b> <i>Feiner Weißburgunder von sanfter Textur. Frische und elegante Fruchtigkeit. Dezentes Bukett von Walnuss und Birne, erfrischend, perfekt ausbalanciert, feiner Nachhall. Herrlich zu Fischgerichten.</i>	€	35,00
---	---	-------

### Rheingau

<b>Terra Nostra Riesling trocken</b> <b>Weingut Johannishof</b> <i>Ein besonderer Riesling mit feinem Fruchtschmelz und wenig Säure. Intensive Frucht, die an Aprikose erinnert. Edle rauchige Noten. Geschmeidige Frische.</i>	0,75	38,00
<b>Riesling trocken Qba</b> <b>Weingut Robert Weil</b> <i>Rassiger Riesling mit feinem Fruchtbouquet. Eine Mischung aus reifen Zitrusfrüchten, Weinbergpfirsichen und zarten Blüten. Am Gaumen angenehm frisch und saftig. Ein vielseitiger Essensbegleiter</i>	0,75	47,00
<b>Riesling Kabinett feinherb</b> <b>Weingut Michael Trez, Johannisberg</b> <i>Feinfruchtige Frische, Eleganz und Leichtigkeit. Noten von Apfel, Pfirsich und Lindenblüte</i>	0,75	33,00

## Weißweine aus aller Welt

Liter €

### Italien

<b>Pinot Grigio "Comtessa Camilla"</b> 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
<b>Sauvignon Blanc</b> 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
<b>Chardonnay IGT</b> 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
<b>Lugana Cromalga, Corte Sermana, Lombardei</b> <i>Inbegriff eines unkomplizierten Luganas, dabei sehr fein. Leichtigkeit mit Stil, Eleganz auf der Zunge.</i>	0,75	42,00
<b>Bianco "Soave" San Cassiano , Italien, Venetien</b> <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

<b>Colombard-Sauvignon blanc</b> 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
<b>Sauvignon Blanc</b> 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
<b>Pouilly-Fumé, Herve Seguin, Loire</b> <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*

<b>Caprice de Colombelle</b> <b>Cascogne Blanc</b> <i>Noten von Ananas, Birne, Apfel und Walnuss sowie Grapefruit, Im Geschmack ausgewogen und schlank mit erfrischendem Finish.</i>	0,75	25,00
<b>Picpoul de Pinet 2020 Felines Jourdan</b> <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
<b>Beaujolais-Villages blanc Domaine des Nuges</b> <b>Beaujolais Bourgne</b> <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*

<b>Spätburgunder Weißherbst</b> <b>Weingut Geil i. Erben</b> <b>Bechtheimer Heiligkreuz Rheinhessen</b> <i>Milder Weißherbst mit elegantem Körper. Feine Fruchtsüße, schön leicht.</i>	0,75	26,00
<b>Lagrimas de Bhilar</b> <b>DSG Vineyards, Navarra</b> <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
<b>Old Skool Rosé Andres, Deidesheim, Pfalz</b> <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
<b>Rosé ,</b> <b>Weingut Trezz, Johannisberg, Rheingau</b> <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 Calcinai, 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 ausgebaut  
 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	€
<b>Hausmarkesekt Riesling extra trocken</b>	0,75	28,90
Weingut Allendorf VDP, Rheingau	0,10	6,50
<b>Pinot Blanc Brut Sekt BIO Strauch, Sektmanufaktur</b>	0,75	51,00
<i>Deutschlands erste Bio-Sektkellerei</i>	0,10	8,90
<b>Cremant de Bourgogne brut</b>	0,75	46,00
Cave de Lugny Frankreich, Bourgogne Crémant	0,10	8,50
<b>PEACH alkoholfrei Sekt mit Pfirsicharoma</b>	0,75	25,00
Carl Jung Schloss Boosenberg, Rüdesheim	0,10	5,50
<b>Trenz-Zero alkoholfreier Sekt</b>	0,75	26,00
Weingut Michael Trenz, Johannishof, Rheingau	0,10	5,90
<b>Prosecco Vigna DOGARINA</b>	0,75	35,00
100% Brut Spumante	0,10	7,50
<b>Prosecco Ca di Pietra rosé</b>	0,75	35,00
Spumante brut Vigna Dogarina, Veneto, Italien	0,10	7,50
<b>Aperol Sprizz Prosecco mit Aperol und Wasser</b>	0,40	9,90
<b>Hugo, Prosecco mit Holunderblütensirup Minze und Zitrone</b>	0,40	9,90
<b>Lillet Berry</b>	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

## *Kaffeesspezialitäten*

	€
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
<b>Geeister Schokolino für heiße Sommertage</b>	6,00
Café au lait / Milchkaffee, klein	4,20
Café au lait / Milchkaffee, 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
<b>Geeister Latte Macchiato für heiße Sommertage</b>	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 Einflussphäre 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, Vergünstigungssteuer 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 Deckpreis € 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 Verzugseintritt 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 Verzugseintritt 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. Berechnung der Miete.
b) 15. Bis zum 21. 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
c) 8. Bis zum 14. 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
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