

Menüvorschläge

Alle Menüs sind einheitlich ab 8 Personen erhältlich
Im Preis enthalten sind festlich geschmückte Tische
inklusive Stoffservietten,
sowie Weihnachtsgebäck nach dem Essen

Wald und Wiesen Menü

Tuniburger Feldsalat mit Kürbiswürfeln

Petersilienwurzelcremesuppe

Im ganzen gebratener Kalbsrücken, Rahmwirsing

Bandnudeln und Pilzrahm

Cheesecake mit Zwetschgenkompott

3 Gänge: 48€ pro Person

4 Gänge: 53,50€ pro Person

Zum Weinberg
RESTAURANT

Das wilde Menü

Lauwarmes Rehfleischküchle auf Waldorfsalat, Salatbouquet

Maronensuppe mit Speckpflaumen

Hirschrückensteak unter der Haselnusskruste
Rotkohl und Selleriepüree

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

3 Gänge: 56€

4 Gänge: 66€

Das Menü aus dem Meer

Zweierlei vom Lachs -Tatar und gebeizt-
Creme fraîche, marinierte Fenchelstreifen

Tomatisierte Fischsuppe

Gebratene Zanderfilets, cremiges Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

Zimt-Panna Cotta mit Gewürzkirschen

3 Gänge:56€ pro Person

4 Gänge:66€ pro Person

Das Fabelhafte

Zum Weinberg
RESTAURANT

Vitello Tonnato

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kapern

Karotten-Ingwercappuccino mit Papadums

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Belugalinsen, dazu Rieslingschaum

Gebratenes Rinderfilet von der deutschen Färsen,
Rahmwirsing, Kartoffelgratin und Madeirajus

Creme Brûlée mit Sorbet

4 Gänge(mit Suppe):72€ pro Person

5 Gänge: 84€ pro Person

Das leichte Menü

Gratinierter Ziegenkäse mit Tartar von roter Beete und Salatbouquet

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Croutons

Rosa gebratene Lammkeule, Zucchini-gemüse, Bohnenpüree und Lammjus

Quarkmousse mit Bratapfelragout

3 Gänge: 49,50€

4 Gänge: 57€ pro Person

Das Heimische

Geräucherte Forellenfilets an Linsensalat und Meerrettich

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse

Gekochter Rindertafelspitz, Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce,
dazu Rote Beete Salat

ODER

Medaillons vom Schweinefilet mit Karottengemüse, hausgemachten Spätzle
und Pilzrahmsauce

Schokoladenküchle mit Vanilleeis

3 Gänge: 49€ pro Person

4 Gänge: 55€ pro Person

Das Vegetarische Menü

(Sollten Sie weniger als 8 vegetarisch essende Personen sein, finden sie die Alternativen auf unserer regulären Speisekarte, vegane Alternativen gerne auf Anfrage)

Tartar von roter Beete mit Ziegenkäsepraline, Salatbouquet

Tomatenconsommée mit Griesklößchen und Basilikum

Vegetarisch gefüllte Ravioli, mit Walnüssen und Salbeibutter

Mousse au Chocolat mit Früchten

3 Gänge: 39,50€

4 Gänge: 46,50€ pro Person

Zum Weinberg
RESTAURANT

Snacks zum Aperitif

Flammkuchen Klassisch und Vegetarisch
Laugenknöpfe 3 Stück
Canapées

pro Stück 13€
pro Person 2,90€
pro Stück 4,50€

Büffetvorschläge

Grillbuffet

Salate: Griechischer Salat, Nudelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Blattsalate

Vom Grill: Salsiccia, Röstbratwurst, Lange Rote

Pollo Fino, Steaks vom Rind natur,
Pute und Schwein verschieden mariniert
Fisch nach Tagesangebot
Halloumikäse und Maiskolben

Aus dem Chavingdish: Kartoffelecken, verschiedenes Gemüse

Dazu verschiedene Dips, sowie eine Baguetteauswahl

Als süßen Abschluss:

Panna Cotta, Beerenkompott, Creme Brûlée, Obstplatte, Eis vom Eckhof

ab 35 Personen 49€ pro Person

ab 25 Personen 53€ pro Person

Optional kann ein Vorspeisenbuffet ergänzt werden:

Verschiedene Antipasti, Tomaten- Mozzarella Spieße, Melone mit Schinken, geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Suppe nach Saison

+9,90€ pro Person

Klassisches Buffet

Blattsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Karottensalat, Tomatensalat

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Zitrone

Gebeizter Lachs mit Senf-Dill Sauce

Vitello Tonnato

Carpaccio vom Rind

Honigmelone mit Schinken

Verschiedene Antipasti

Geschmorte Rinderbäckle, Gebratene Kalbshälfte mit Kalbsjus

Gebratener Wolfsbarsch

Grüne Bohnen, Erbsen, Karotten

Kartoffelpüree, Spätzle, Tagliatelle

Als süßen Abschluss:

Panna Cotta, Beerenkompott, Creme Brûlée, Obstplatte, Eis vom Eckhof

64€ pro Person

