



## Menüvorschläge

### Wald und Wiesen-Menü

Bunte Blattsalate an Honigdressing mit gepickeltem Gemüse

\*\*\*

Petersilienwurzelcremesuppe

\*\*\*

Im ganzen gebratener Kalbsrücken, Karotten-Erbsengemüse,  
Bandnudeln und Pilzrahm

\*\*\*

Cheesecake mit Beerenkompott

3 Gänge: 46€ pro Person

4 Gänge: 51€ pro Person

### Das Menü aus dem Meer

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

\*\*\*

Gazpacho mit Würfeln von Paprika und Gurke, gebratene Garnelen

\*\*\*

Gebratene Zanderfilets, cremiges Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

61€ pro Person

Wir gehen gerne auf weiteren Anregungen oder saisonale Wünsche ein!



## Das Fabelhafte

### Vitello Tonnato

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kapern

\*\*\*

Wassermelonenkaltschale mit Speckchips

\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Tomaten, dazu Rieslingschaum

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet von der deutschen Färse,  
grüne Bohnen, Kartoffelgratin und Madeirajus

\*\*\*

Crème Brûlée mit Sorbet

4 Gänge (mit Suppe): 69€ pro Person

5 Gänge: 82€ pro Person

## Das leichte Menü

Gratinierter Ziegenkäse mit eingelegter Beete und Salatbouquet

\*\*\*

Karotten-Ingwer Cappuccino mit Papadams

\*\*\*

Rosa gebratene Lammkeule, Zucchini Gemüse, Bohnenpüree und Lammjus

\*\*\*

Quarkmousse mit Aprikosenragout

55€ pro Person

Wir gehen gerne auf weiteren Anregungen oder saisonale Wünsche ein!



## 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

Tartar von roter Beete mit Ziegenkäsepraline, Salatbouquet

\*\*\*

Tomatenconsomé mit Griesklößchen und Basilikum

\*\*\*

Vegetarisch gefüllte Ravioli, mit Walnüssen und Salbeibutter

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Früchten

49,50€ pro Person

Wir gehen gerne auf weiteren Anregungen oder saisonale Wünsche ein!



## 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 Chaving-Dish:
  - Kartoffelecken, verschiedenes Gemüse
- Dazu verschiedene Dips, sowie eine Baguetteauswahl
- Als süßen Abschluss:
  - Panna Cotta, Beerenkompott, Creme Brûlée, Obstplatte, Eis vom Eckhof

**45€ pro Person**

*Optional kann ein Vorspeisenbuffet ergänzt werden:*

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

**54€ 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 Kalbshüfte mit Kalbsjus

Gebratener Wolfsbarsch

Grüne Bohnen, Erbsen, Karotten

Kartoffelpüree, Spätzle, Tagliatelle

Als süßen Abschluss:

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

**57€ pro Person**

Wir gehen gerne auf weiteren Anregungen oder saisonale Wünsche ein!



## Upgrade your day

Pimp your secco!

Verschiedene Sirupe sowie Obst 2,50€ pro Person  
u. verschiedene Kräuter zum Sektaperitif

3 verschiedene Dips zum Brot vorweg 2,50€ pro Person

Trau/ Fotobogen 130€ inkl. Blumendeko

Candy-/Snackbar 3,00€ pro Person

## Dekopaket

- Candy/Saltybar
- Tischdecken+Läufer
- Stoffservietten
- Kerzen
- Blumen

pro Person 12,90€

ohne Candybar pro Person 10,90€

## Snacks zum Aperitif

Flammkuchen Klassisch und Vegetarisch	pro Stück 13€
Laugenknöpfe 3 Stück	pro Person 2,90€
Canapées	pro Stück 4,50€
Schale Oliven	pro Schale 4,50€
Schafskäse	pro Schale 5,50€
Schinkenteller	pro Schale 6,00€
Salamiteller	pro Schale 6,00€

## Mitternachtsgerichte

### Preise pro Portion

Gulaschsuppe	8€
Kartoffelsuppe	7€
Weißwürste mit süßem Senf, Laugengebäck	8,50€
Currywurst mit Baguette	9,50€
Käsebrett	pro Person 4,50€

Wir gehen gerne auf weiteren Anregungen oder saisonale Wünsche ein!