

Menüvorschläge

Alle Menüs sind einheitlich ab 8 Personen erhältlich

**Im Preis enthalten sind festlich geschmückte Tische
inklusive Tischdecken & Stoffservietten, sowie Blumenschmuck**

Wald und Wiesen Menü

Gemischte Blatt-und Rohkostsalate

Spargelcremesuppe

Im ganzen gebratener Kalbsrücken, Rahmwirsing
Bandnudeln und Pilzrahm

Cheesecake mit Zwetschgenkompott

3 Gänge: 48 € pro Person

4 Gänge: 54,50€ pro Person

Spargelmenü

Salat von grünem und weißem Spargel mit einem Stundenei

Bärlauchcremesuppe

Tuniberger Stangenspargel mit Kartoffeln, Kratzete,
Sauce Hollandaise und gemischtem Schinken

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

3 Gänge: 47 €

4 Gänge: 53 €

Das Menü aus dem Meer

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

Tomatisierte Fischsuppe

Gebratene Zanderfilets, cremiges Spargelgemüse, Kartoffelpüree

Kokos-Panna Cotta mit Mango

3 Gänge:56€ pro Person

4 Gänge:66€ pro Person

Das Fabelhafte

Vitello Tonnato

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kapern

Karotten-Ingwercappuccino mit Papadums

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Belugalinsen, dazu Rieslingschaum

Gebratenes Rinderfilet von der deutschen Färse,
grüne Bohnen, 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

Tomatencremesuppe mit Croutons

Rosa gebratene Lammhüfte, ZucchiniGemüse, Bohnenpüree und Lammjus

Quarkmousse mit Apfelragout

3 Gänge: 52,50€

4 Gänge: 58€ pro Person



Das Heimische

Geräucherte Forellenfilets an Linsensalat und Meerrettich

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse

*** RESTAURANT

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

Tomatenconsomée mit Griesklößchen und Basilikum

Vegetarisch gefüllte Ravioli, mit Walnüssen und Salbeibutter

Mousse au chocolat mit Erdbeeren

3 Gänge: 39,50€

4 Gänge: 46,50€ pro Person



Flammkuchen Klassisch und/oder Vegetarisch
Laugenknöpfe 3 Stück
Canapées
Blätterteiggebäck

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

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 mit Mango, 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

Lam Weinberg

RESTAURANT

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

64€ pro Person

