

## 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

Tuniberger 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

### 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

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,  
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: 46€ pro Person

4 Gänge: 53€ 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

## 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**

