



Winter Menü

kulinarische Ästhetik

13.01.2025 - 31.03.2025

Preise und Auswahl Stand Nov. 2024

Menü

stilvoll & elegant



Vorteile eines Menüs

Ein Menü hebt den festlichen Charakter Ihrer Veranstaltung hervor. Alle Gäste am Tisch haben die Möglichkeit, die Speisen gemeinsam zu genießen. Zwischen den Gängen können zudem Reden gehalten werden.



So funktioniert es

Stellen Sie sich ein maßgeschneidertes (einheitliches) Menü aus unseren Optionen zusammen, wahlweise mit 3, 4 oder 5 Gängen. Gerne stehen wir Ihnen für persönliche Beratung und Unterstützung zur Verfügung! Für Kinder, Vegetarier, Veganer und Personen mit Allergien bieten wir geeignete Alternativen an.



Individuell wie Sie

Sie sind von der Idee eines Menüs begeistert, ziehen jedoch ein Tischbuffet im "Sharing Style" für die Vorspeisen oder ein Dessertbuffet nach dem Menü vor? Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen!

Menüvorschläge

Immer auf den Tischen eingesetzt:
Hausgemachte Brotspezialitäten mit Salzbutter und Frischkäse Dip

Vorspeise / Suppe

Zweierlei vom Alb-Quark mit bunter Bete, gerösteter Haselnuss und Lavendel 

Hausgebeizter, geflämmt Lachs mit japanischer Sesamsauce, BBQ-Gurke und Vanille-Lauch-Salat

Marinierter Seidentofu mit japanischer Sesamsauce, BBQ-Gurke und Vanille-Lauch-Salat 

Tatar vom Weiderind mit Apfelkonfitüre von unseren Streuobstwiesen, Sauerrahm, Fladenbrot-Cracker und Kapern
Tatar von der Roten Bete und Shiitake Pilze mit Apfelkonfitüre von unseren Streuobstwiesen, Sauerrahm, Fladenbrot Cracker und Kapern 

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe mit knusprigem Schweinebauch und Gartenkresse

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebackenem Mozzarella und Gartenkresse 

Rinderconsommé mit kleinen Kalbsmaultaschen, Flädle, feinen Gemüsewürfeln und Backerbsen

Menüvorschläge

Zwischengang

Confiertes Winterskrei auf Fregola Sarda, sautiertem Blattspinat, Bergamotte, Thymian und Beurre blanc

Karamellisierte Burrata auf Fregola Sarda, sautiertem Blattspinat, Bergamotte, Thymian und Beurre blanc 

Gebratene Garnele in Krustentierbisque auf hausgemachten Casarecce mit rotem Chicorée und Macadamianuss

Hausgemachte Casarecce mit sonnengetrockneten Tomaten, rotem Chicorée und Macadamianuss 

Geschmortes Ochsenbäckchen auf Petersilienwurzelpüree, bunten Linsen, Meerrettichschaum und Balsamicojus

Geschmorte Sellerie auf Petersilienwurzelpüree, bunten Linsen, Meerrettichschaum und Balsamicojus 

Die perfekte vegane Zwischengang-Alternative (vegan, laktosefrei, ohne Nüsse): Hausgemachte Gyoza mit schwarzem Knoblauch, Staudensellerie, Shiro-Dashi und Orange auf Rote-Bete-Püree  VEGAN

Menüvorschläge

Hauptgang

Lammrücken mit Mandel-Gremolata-Kruste, Auberginen-Misocreme, Prinzessbohnen und Honig-Jus
Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Schweinefilet im Salbei-Schinken-Mantel auf Urkarottencreme mit confiertem Hokkaido, Babymais und Pflaumensauce
Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Rosa gebratenes Rinderfilet mit glasierten Perlzwiebeln, gerösteten Artischocken, wildem Brokkoli und Dashi-Balsamico-Jus
Dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln

Kalbsrückensteak unter der Zwiebel-Senfkruste mit Süßkartoffelpüree, Schnittlauch-Schwarzwurzel-Gemüse und Kalbs-Jus
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzle

Die perfekte Hauptgangalternative (vegan, laktosefrei, glutenfrei und ohne Nüsse):
Steak von der Süßkartoffel mit Zweierlei vom Mais, Edamame und Paprikaconfit  VEGAN

Menüvorschläge



Dessert

Milchreisschnitte auf Mürbteig mit Joghurtmousse, Apfel, Milchschaum und Joghurteis

Mousse von der Kaffeebohne und Milchkuvertüre mit Brombeere, Cappuccino Crispies und weißem Kaffee Eis

Mille - feuille von geschlagener Vanille Panna Cotta und Blätterteig mit Zweierlei von der Mango und Passionsfruchtgel

Mousse vom italienischen Perlwein mit Litschi, weißem Tee, kandierten Rosenblättern und Himbeersorbet

Die perfekte Dessert Alternative (vegan, Laktose frei)
Saftiger Karotten-Nusskuchen mit Kokos-Zitronencreme,
Karamell-Walnüssen und Karotten-Ingwergel 



Menü

| | | | |
|--------------|--|------------|---------|
| 3 Gänge Menü | aus unserer Auswahl | pro Person | 65,00 € |
| 4 Gänge Menü | aus unserer Auswahl | pro Person | 75,00 € |
| 5 Gänge Menü | aus unserer Auswahl | pro Person | 85,00 € |
| Kinder | kleines Wiener Schnitzel mit Pommes | pro Kind | 15,80 € |
| | Spätzle mit Sauce | pro Kind | 6,80 € |