

Empfehlungen

Einzelne Menü - Komponenten
sind untereinander kombinierbar

Amuse Bouche „Creme Brulee“

Entenleber trifft auf geräucherte Entenbrust
mit Schattenmorellen – Vinaigrette und Sesamhippe

Klares Süppchen von Gänseklein

mit seinem Ravioli & Gemüseperlen

Salat mit gebratenen Pilzen & Pinien

Preiselbeer – Vinaigrette, Parmesan – Crostinis
und mit Pinienpesto geröstete Kürbiswürfel

Hausgebackenes Ciabatta

Schwabenduett in zwei Sätzen

Rostbrätle vom Hohenloher Weiderind mit karamellisierten Rotweinschalotten
und Filet - Medaillons vom Jungschwein unter der Steinpilzkruste,
angerichtet mit buntem Gemüsestrauß und
zweierlei Saucen, zwei Wahlbeilagen

Rostbrätle werden separat serviert

Dessert

Variationen von geister Quitte und
Bratapfel - Sorbet

Amuse Bouche

Gänseschmalz – Tomaten & Olivenbutter
mit Roggenbrioche und Crostini

Schaumsuppe von glasierten Maronen

mit gebratener Gänseleber

Schwäbische Frühlingsrolle

auf einem Beet von Wildkräuter - Salaten
mit Kartoffelstroh & Süßkartoffel - Speckdressing

Barbarie Entenbrust

zart rosa zubereitet, angerichtet mit Speck – Rahmwirsing,
gefüllter Semmelterrine und Wacholderglace

Dessert – Trilogie

von geister Chaudesauce mit Caramel,
Parfait von gebrannten Mandeln und zweierlei von der Schokolade

Amuse Bouche

mit gesülzter Terrine von Gans & Ente

Rinderbouillon

mit Einlage von der Flädle, Maultasche
und zweierlei Klößen

Feldsalat mit gebackenen Champignons

im Knuspermantel, Kartoffeldressing
und Parmesanchips

Hausgebackenes Ciabatta

Hirschkalbsrücken - Roulade

zart rosa zubereitet mit delikater Füllung von Pfifferlingen,
Tiroler Speck, Bergkäse und Blattspinat, serviert auf
Steinpilzragout mit Nussspätzle

Parfait von Schwarzwälder Kirschtorte

mit Amarenakirschen und Kirschcreme

Französisches Menü

Duett von der Jakobsmuschel

Tartar und gratiniertes auf gelber Bavette
mit Luftigem vom Hummerfond

Matelote

»nach Art der Matrosen«
cremiges Süppchen mit Barbe, Forelle und Donau - Huchen

Hausgebackenes Ciabatta

Le Ris de Veau

Kalbsbries gebacken
auf Trüffelkartoffel Beet

Coturnix coturnix

zweierlei von der Wachtel im Netz gebraten,
auf Steckrüben – Püree und Thymianspuma

Sorbet

erfrischendes von heimischen Waldbeeren
getränkt mit Perlwein von der Muskat Traube

Rehrücken mit Oliventapenade

Thymianreduktion, Gemüsejulienne im Wickel
und gebackener Kartoffelgalette

Dessert

am Tisch flambiertes Crêpe Suzette,
dazu Eisweingrappa

Zweierlei von Heilbutt & Lachs

Limetten - Lachs - Tatar und Hausgeräucherter
Heilbutt auf lauwarmen Kartoffel - Zuchint - Puffer
mit Wildkräutersalaten und Limonen - Minzdressing

Kresseschaumsuppe

mit Flusskrebsschwänzen
und Ricotta - Nocken

Hausgebackenes Ciabatta

Lorcher Lamm

unter der Gewürzkruste zart rosa gebraten,
serviert mit gefüllter Zucchinirolade, Chiantisauce
und Kartoffelgratin

Dessert

Panko - Apfelküchle mit Marcarpon - Eiscreme,
Himbeermark und Minz - Espuma

Carpaccio vom Hohenloher Weiderind

mit Rukkola - Salat, mariniertes Kirschtomaten und
Parmesansplitter, weißes Balsamico - Dressing

Hausgebackenes Bruschetta - Ciabatta

Klare Tomaten - Essenz

nudel Zanderfilet im Spitzkohlblatt,
Mudelpraline mit Ricotta - Füllung

Duett Wild & Zucht

zweierlei Filet - Medaillons von Wild- und Landschwein
mit gratinierter Haube und Speckwickel,
Gemüseterrine und Eierspätzle

Dessert

Beerengrütze mit Vanilleschaum
und Bourbon - Eiscreme

Antipastiteller

mit gegrilltem Gemüse, Meeresfrüchten, Roastbeef, Vitello Tonnato,
frittierter Rukkola und Büffel - Mozzarella mit Kirschtomaten

Hausgebackenes Bruschetta - Ciabatta

Cappuccino von der Strauchtomate

verfeinert mit Pesto und Basilikum - Parmesan - Chips

Saltimbocca vom Kaiser Kalb

rosa gebratener Kalbsrücken im Parmawickel
angerichtet auf Steinpilz - Risotto mit
Kaiserschoten und Thymianreduktion

Dessert

kandierte Beeren gratiniert mit Zabaione,
Krokant - Parfait und Vanille - Espuma

Degustationsmenü

Amuse Bouche

Essenz, Gelder von der Wachtel & Entenpaté
Geldermann Carte Blanche

Tranchen vom Kalbstafelspitz

mit Schwertfisch – Kapernrahm, Feldsalat und Bresaola – Chips
Heiger Grauburgunder Oktav, Kabinett
Feiner Duft nach Melone und Honig, zartherb

Ravioli vom Steinbutt

aus dem Vanille – Fenchelsud mit Erbsenpüree und Kürbis – Chiliragout
Weißburgunder Passion DOC - St. Pauls

Crepinette

getrüffeltes von Rinder- und Kalbsfilet unter der Spitzmorchelkruste
mit Galette und zweierlei Kartoffel, Ratatouille Strudel und Glühweingranité
Zweigeltrebe Remstal
Weingut Jürgen Ellwanger

Creme Supreme

zu Mandarinenconfit und Lebkuchenparfait mit Krokant

Menüpreis mit korrespondierenden Weinen
inkl. Selters Mineralwasser, Espresso und Eisweingrappa "Weingut Zimmerle"

Menuette "Mediterranes Schwaben"

Kombination aus Buffet und Menü

Geflügel - Consomme "Tomatiert"

mit Gemüseperlen und Ricotta - Spinat - Nocken

Antipastibuffet am Tisch serviert

mit gegrilltem Gemüse, Meeresfrüchten, Roastbeef, Vitello Tonnato,
frittierter Rukkola und Büffel - Mozzarella mit Kirschtomaten,
Carpaccio vom Hohenloher Rind und Thunfisch - Tatar

Hausgebackenes Bruschetta - Ciabatta & Baguette

Tris Di Pasta

Nudelpraline mit Flußkrebbsfüllung, Tortiglioni mit Steinpilzen und Salsiccia,
pikante Pennete all arriabata garniert mit Parmesanflocken & Rukkola

Buffet

Kalbsrücken mit Steinpilzhaube und Rosmarinsauce
Zwiebelrostbrätle mit feinen Schmelz Zwiebeln und Bratenjus
Dreierlei vom Landschwein mit Waldpilzragout
(Saisonnell mit Ente, Gans und Wild)

"Muscheltopf" mit Herz- und Miesmuscheln
oder
Dreierlei von Zander, Lachs und Steinbutt - Filet

Eierspätzle
Kartoffel - Zucchini gratin

Gefüllte Gnocchis oder Tagliatelle mit Steinpilzen und Gemüsejulienne
(Saisonnell Kartoffelklöße, Semmelterrine und Kartoffel - Kürbis - Blinis)

Marktgemüse "Gegrillt & blanchiert"
(Saisonnell Apfelrotkohl mit Apfel - Birnenchutney)

Vegetarisches Steinpilz - Risotto mit Parmesanflocken und Blattspinat

Dessert

am Tisch oder vom Buffet

Käse - und Rauchspezialitäten

am Tisch oder vom Buffet