

# 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, Zucchini Gemüse, 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

\*\*\*

Tomatenconsommée 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



**Zum Weinberg**  
**Snacks zum Aperitif**  
RESTAURANT

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**

## 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**

