

Menüvorschläge

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Menü- und Buffetvorschlägen. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch, um auf Ihre individuellen Wünsche eingehen zu können.

Selbstverständlich können die Menüs und Buffets untereinander kombiniert und individuell ergänzt werden.

Zu allen Hauptspeisen wird eine Gemüsebeilage gereicht.

Einige Speisen können wir nur saisonal anbieten.

Zur Besprechung Ihres Menüs bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Sie erreichen uns telefonisch unter 06202/609004.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Familie Stecker

Menü 1

Bunter Blattsalat in Kräutervinaigrette
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Geschmortes Rinderbugblatt in Rotweinsauce mit Pilzen,
handgeschabte Spätzle

Hausgemachter Eisgugelhupf mit frischen Früchten

33,00 €

Menü 2

Variation vom Fjordlachs
mit Crème fraîche und Forellenkaviar

Gefüllte Maispouardenbrust auf Blattspinat
mit gebratener Kartoffelroulade

Ananascarpaccio mit Minzpesto
und Cocoseis

39,00 €

Menü 3

Hausgemachte Ententerrine im Parmaschinkenmantel
mit Chutney

Kerbelsüppchen mit Lachsstreifen

Entrecôte vom Angus Rind
mit glasierten Perlzwiebeln und Gratinkartoffeln

Mousse von Zartbitterschokolade
mit Baileysschaum

45,00 €

Menü 4

Lachscarpaccio mit Limonensauce
und Rucolasalat

Risotto mit Garnelen und Muscheln

Gebratener Kabeljaurücken in Dijonsensauce
mit Kartoffelschnee

Dreierlei Sorbets auf Joghurtspiegel
mit frischen Früchten

45,00 €

Menü 5

Wildkräutersalat in Himbeervinaigrette
mit karamellisiertem Ziegenkäse

Dorade Royalefilet in Thymianbutter,
Olivenkartoffeln

Knusprige Ente, frisch aus dem Ofen,
mit Serviettenknödeln

Hausgemachtes Haselnussparfait
auf Apfelragout mit Pralinensauce

49,00 €

Menü 6

Pulposalat in Kräutervinaigrette
mit marinierten Nordmeerschrimps

Parmaschinkenraviolis auf Kürbisschaum

Rinderfilet und geschmortes Bäckchen in Dornfeldersauce
mit Lauchrösti

Karamellierte Vanillecrème mit Früchten und Sorbet

59,00 €

Menü 7 (vegetarisch)

Carpaccio von Roter Beete mit Meerrettich

Hausgemachte Kürbisraviolis
mit Schaum, Öl und gerösteten Kernen

Reibekuchenlasagne mit Ratatouille
und Schafskäse überbacken

Topfenflip mit frischen Früchten und Sorbet

37,00 €

Auf den nächsten Seiten finden Sie noch einige Gerichte als Anregung, zur Ergänzung oder Abänderung Ihres Wunschmenüs:

Kalte Vorspeisen

Bunter saisonaler Blattsalat

- mit Shrimps und Lachsstreifen
- mit Kaninchenfilets und -leber
- mit Kalbsbries und Austernpilzen

Feldsalatröschen mit gerösteten Sonnenblumenkernen (S)

Marinierte Tafelspitzscheiben in Linsenvinaigrette

Terrine von Lachs und Zander im Mangoldmantel

Gänseleberparfait mit Portweingelée

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumklößchen

Geflügelconsommé mit Pilzraviolis

Spargelcrèmesuppe mit Lachsstreifen (S)

Badische Grünkernsuppe

Warme Vorspeisen

Roulade von Lachs und Seezunge auf Safransauce

Frische Steinpilze, Pfifferlinge oder Morcheln à la crème (S)

Glasiertes Kalbsbries mit Shitake Pilzen

Hummerraviolis auf Blattspinat in Champagnersauce

Fischgerichte (auch als Zwischengericht)

Zanderfilet mit Pilzen gebraten

Medaillons vom Seeteufel in Aromaten gebraten

Badische Hechtklößchen in Hummersauce

Norweger Lachsschnitte in Champagnersauce

Fleischgerichte

- Rehschulter in Preiselbeerensauce (S)
- Glasierte Kalbshaxe in feiner Jus
- Kalbsrücken am Stück gebraten
- Rinderfiletsteak mit Kräutersenfkruste
- Rosa gebratene Entenbrust in Cassissauce

Vegetarische Gerichte

- Veganes Linsencurry mit saisonalem Gemüse und Shitake Pilzen
- Hausgemachte Gnocchi mit mediterranem Gemüse
- Grünkernrisotto mit frischen Pilzen

Dessert

- Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Mandelsahne
- Ananascarpaccio mit Minzpesto und Cocoseis
- Beerenteller mit Joghurtsorbet (S)
- Gemischter Dessertteller

(S) nach saisonalem Angebot

Büffet 1

Kalte Vorspeisen

Schinkenauswahl

Gegrillte Hähnchenkeule

Kalter Braten

Mini Frikadellen

Carpaccio von gekochtem Tafelspitz in Linsenvinaigrette

Wacholdergeräucherte Forellenfilets

Hausgebeizter und geräucherter Lachs

Matjesfilets in Apfelsauerrahmsauce

Blatt- und Rohkostsalate nach Saison

Verschiedene Saucen

Diverse Brotsorten

Hauptspeisen

Sahnegeschnetzeltes mit Champignons, handgeschabte Spätzle

Knuspriges Spanferkel mit Serviettenknödel

Desserts

Salat von frischen Früchten

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Hausgemachter Apfelstrudel

Griessflammerie auf Himbeermark

Crème Caramel

37,00 € (ab 25 Personen)

Büffet 2

Kalte Vorspeisen

Medaillons von der Schweinelende mit Lebermousse
Rosa gebratene Entenbrust
Roulade von der Mastpoularde
Verschiedene Schinkensorten mit Melone
Medaillons von Lachs und Zander
Terrine von Atlantikfischen
Variation von Räucherfischen
Gebratene Garnelen in Pesto
Geflügelsalat mit Curry und Früchten
Meeresfrüchtesalat
Gemischte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette
Verschiedene Saucen
Diverse Brotsorten und Butter

Hauptspeisen

Edelfischspießchen auf Rahmnudeln
Glasierter Kalbstafelspitz mit frischen Pilzen, handgeschabte Spätzle
Geschmorte Rinderbäckchen in Dornfeldersauce mit Gratinkartoffeln

Desserts

Salat von frischen Früchten
Mascarponeküchlein
Schwarze und weiße Schokoladenmousse
Hausgemachter Eisgugelhupf
Französische Käse vom Brett mit Trauben

42,00 € (ab 30 Personen)

Buffet 3

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato (kalte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce)
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken und Salami
Rosmarinhühnchen
Carpaccio vom Lachs mit Zitronensauce
Gebratene Scampis in Knoblauch-Kräuteröl
Rucolasalat mit Parmesan und getrockneten Tomaten
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Eingelegte Gemüse Anti Pasti
Ciabatta Brot

Hauptspeisen

Lasagne von Edelfischen mit Blattspinat und Mozzarella
Kalbsschnitzelchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei auf
Tomatengnocchi

Dessert

Frische Früchte
Mascarponeküchlein
Limonen Panna Cotta
Verschiedene Sorbets in der Melone
Käseauswahl

39,00 € (ab 25 Personen)