



Lieber Gastgeber,

*bitte beachte bei der Wahl Deiner Tellergerichte oder bei der Zusammenstellung
Deines Menus, dass die Gruppe sich auf ZWEI Vor- und/oder Nachspeise und bei den Hauptgerichten auf
maximal DREI Gerichte (+ 1 vegetarisches Gericht) einigen muss!*

*Die Auswahl und genaue Anzahl der gewählten Speisen teilst Du uns bitte spätestens
5 Tage vor der Veranstaltung mit.*

Viel Spaß bei der Auswahl Deiner Lieblingsgerichte!

Menübaukasten 2019

Vorneweg (2x)

Herzblut-rote Tomatensuppe_(i) mit Croutons_(a,g)

Rindercarpaccio mit gerösteten Mandeln_(h1) und frischem Rucola_(1,j,l)

Süßkartoffel-Karotten-Suppe_(g,i) mit schwarzem Sesam

Feurige Gulaschsuppe_(i,l) mit Creme Fraiche_(g)

Hauptsächlich (3x + 1x veget.)

Herzhaftes Rindergulasch_(i,l) dazu knusprige Bratkartoffeln
und Schwarzwürzelgemüse in Rahm_(g)

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Pfefferrahmsauce mit Mandelbrokkoli_(g,h1)
und Kartoffelkroketten_(1,a,c)

Cordon bleu_(1,2,3,a,g) vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse dazu Pommes und
ein Beilagensalat in Balsamicodressing_(1,j,l)

Gebratenes Kabeljaufilet auf Schwarzwurzel-Tomatenragout_(i)
mit Rote-Bete-Kartoffelpüree_(g)

Penne Trikolore_(a) mit in der Pfanne geschwenktem
frischem Gemüse und Waldkräutern

Gnocchi_(2,a), Flaschentomaten, Kichererbsen, Basilikum



Hauptsächlich (Fortsetzung)

Penne^(a) mit frischem Babyspinat, Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt mit gehobeltem Parmesan^(g)

Schweinefilet im Speckmantel^(2,3) dazu Schupfnudeln^(a,c) mit Bohnen, Zwiebeln, Tomaten und Sour Creme^(4,c,f,g,i,j)

Fruchtiges Kürbis-Fisch-Curry^(g) mit Zucchini, Kirschtomaten und Süßkartoffeln

Hausgemachte Knusper-Fischstäbchen^(a1,c) vom Lachs mit Petersilien-Kartoffelpüree^(g) und Gurkensalat

Hinterher (2x)

Mandelcreme^(c,g,h1) im Weckglas mit Himbeersauce

Bunter Obstsalat^(3,l)

Hamburger Rote⁽²⁾ Grütze mit Vanillesauce^(c,g)

Lauwarmes Apfel Tartelette^(a,c,g) mit Vanille-Quark^(a,g)

Tellergericht à € 13,95

2-Gang-Menü à € 19,95

3-Gang-Menü à € 24,95

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) Gluten diverse / in Spuren enthalten, (a1) Gluten Weizen, (a2) Gluten Roggen, (a3) Gluten Gerste, (a4) Gluten Hafer, (b) Schalen / Krebstiere, (c) Hühnereier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch / Laktose, (h) Nüsse diverse / in Spuren enthalten, (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid / Sulfite, (m) Lupinen, (n) Weichtiere / Mollusken, (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel, (12) Phenylalaninquelle, (14) Taurin

Wusstest Du eigentlich, dass wir generell auf die Verwendung von genmanipulierten Nahrungsmitteln verzichten und streng nach der HACCP-Verordnung sowie den EU-Hygiene-Richtlinien arbeiten?

