

Menüvorschläge 2018

Unsere Menüs können ab 8 Personen und
Tischweise bestellt werden.

Menü I

*

Carpaccio von Roter und Gelber Beete an Ackersalat und
geräucherten Entenbrust

**

Selleriesüppchen mit Kaffeeschaum und Mumbai Curry

Duett vom Hällischen Landschwein
Geschmorte Bäckle an Polentaplätzchen
Rückenstück an Dijon-Senf-Sauce, Waldpilzen und Kräuterspätzle

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis

ohne Vorspeise 35,50

mit Vorspeise 43,50

Menü II

*

Mit Pesto gratinierter Ziegenkäse auf Pumpnickel auf Keltenhof Salat und
Himbeervinaigrette

**

Curryschaumsuppe mit Riesengarnele

Filets von der Mittelmeerdorade an Champagner-Senf-Sauce
und Pariser Kartoffelchen

Sorbetvariation mit frischen Früchten

ohne Vorspeise 34,50

mit Vorspeise 41,50

Menü III

*

Gemischter Salatteller

**

Festtagssuppe mit Maultäschle, Grießklöschen und Flädle

Sous Vide gegerate Lendchen vom Haller Landschwein mit saisonalem
Gemüse und Kartoffelgratin, Spätzle und Chmapginonrahmsauce

Apfelküchle mit Vanilleeis

ohne Vorspeise 35,50

mit Vorspeise 39,90

Menü V Vegetarisch

*

Carpaccio von Roter und Gelber Beete an Ackersalat
und karamelisiertem Ziegenkäse

**

Selleriesüppchen mit Kaffeeschaum und Mumbai Curry

Steinpilzravioli an Blattspinat und
und gebratenen Waldpilzen

Sorbetvariation mit frischen Früchten

ohne Vorspeise 32,90

mit Vorspeise 39,90

Buffet Regional

Vorspeisen

- Räucherlachs an Honig-Senf-Sauce
- verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Kartoffel-, Gurken- und Tomatensalat, Speckwürfel, Croutons, Joghurt- und Hausdressing
- geräucherte Forellenfilets an Sahnemerrettich
- Scheiben vom Kalbstafelspitz an Ackersalat und Radieschenvinaigrette
 - Maultaschencarpaccio an Tomaten-Paprika-Mousse
 - pikante Fleischbällchen mit hausmacher Senf
- verschiedene Brotspezialitäten mit gesalzener Butter

Hauptgänge

- Filetspitzen vom Haller Landschwein an Kräuterrahmsauce
Beilagen: Hausgemachte Spätzle und Gemüse vom Markt
 - Zart geschmorte Haxe Beilage: Mini-Semmelknödel
- Alternativ: Geschmorter Schweinebraten: Kartoffelknödel
- Vegetarisch: Waldpilze a la crème mit Mini-Semmelknödel

Dessert - in Gläschen serviert -

- Griesflammerie an Waldbeerenragout
 - Apfelküchle mit Vanillesauce
 - Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Buffetpreis 39,50

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

- Gemüsesalat mit Pinienkernen und frittiertem Basilikum
 - Cesar's Salad
- Rucolasalat an Balsamicovinaigrette mit gehobeltem Parmesan und geschmolzenen Kirschtomaten
 - San Mazzo Tomate mit Mini-Mozarella
 - Parmaschinken mit Melone
- Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce
 - Krabbensalat
- Brotspezialitäten mit gesalzener Butter und Kräuterquark und Olivenöl
 - Vitello Tonato
 - Meeresfrüchtesalat

Hauptgänge

- Filets vom Wildlachs an Champagner-Senf-Sauce
Beilagen: Wildreis und ZucchiniGemüse
- Zart gebratene Kalbsschnitzel in Weißweinsauce
Alternativ. Saltimbocca alla Romana
Beilagen: Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- Vegetarisch: Rigatoni an Kräuter-Tomatensugo mit Rucola und Ricotta

Dessert - in Gläschen serviert -

- Mousse au Chocolat mit Olivenöl und Meersalz
- Panna-Cotta-Variation (Schokolade, Vanille, Waldbeere)
 - Exotischer Früchtesalat
- Tiramisu (saisonal: Erdbeertiramisu)

Buffetpreis 44,50

Kombination aus
Flying Buffet – Vorspeisenbuffet – Hauptgang und Dessert serviert

Flying Buffet zum Start/Sektempfang/Come Together

Rindercarpaccio
Salciccia-Gamba-Lolly
Parmesan-Tasmanischer Pfeffer-Lolly
Walnussbonbons auf mediterranem Gemüsesalat
Lachstatar auf Gurkenspaghettini

Vorspeisenbuffet

Baby-Leaf-Pflücksalat mit zweierlei Dressing (Essig-Öl & Joghurdressing)
Lauwarmer Kartoffelsalat
Wildterrine mit Preiselbeeren
Trio vom Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)
Graved Lachs an Honig-Senf-Sauce- & Senfeis
Schrimps an Kräutercrémefraiche
Mediterrane Schinken- und Salamieauswahl
Buffelmozzarella mit San Mazzo Kirschtomaten
Vitello Tonato
Crevetten an leichter Knoblauch-Ajoli (auf Eis gebettet)

Hauptgang serviert

48 h gegartes US-Beef an getrüffeltem Kartoffelschnee,
sautierten Waldpilzen und Portweinjus

Dessertvariation serviert

Mangosorbet ausgarniert mit Früchten
Mini Crème Brulée
Canache von der Valrhonasschokolade

Komplettpreis 74,00

Aperitfvorschläge 0,75l

Einhorn Riesling Sekt Brut trocken- Graf Neipperg	28,50
Roederer Champagner Brut	69,00
Prisecco Rotfruchtig, Jörg Geiger	28,50

Weitere Aperitif Glasweise:

San Bitter Orange	5,50
Aperol Sprizz	6,50
Hugo	6,50
Hendriks Gin Tonic	8,50

Weißwein 0,75l

2016er Sauvignon Blanc „only for Einhorn“, Weingut Schnaitmann	27,50
2017er Grauburgunder trocken, Graf Bentzel Sturmfeder	26,50
2017er Lugana Limne D.O.C., Weingut Roveglia	29,50

Rotwein 0,75l

2015er Pinot Noir trocken, „only for Einhorn“, Weingut Schnaitmann	28,00
2014er Rioja Crianza, Weingut Larchago	28,00
2015er Quinta dos Qurrais tinto- Quinta dos Qurrais	25,50

Rosé 0,75l

2016er Bentz Roséweincuveé trocken, Weingut Aldinger	27,50
2017er Bardolino Chiaretto	24,50