

## 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 Pumpernickel 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 gegarte Lendchen vom Haller Landschwein mit saisonalem  
Gemüse und Kartoffelgratin, Spätzle und Champignonrahmsauce

\*\*\*\*

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
  - Apfelkühle 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 Zucchini Gemüse
- 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 & Joghurtdressing)  
Lauwarmer Kartoffelsalat  
Wildterrinen mit Preiselbeeren  
Trio vom Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)  
Graved Lachs an Honig-Senf-Sauce- & Senfeis  
Schrimps an Kräutercremefraiche  
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