

**Vorschläge für Ihr Menü -Winter 2011/2012**  
für Veranstaltungen ab 10 Personen

**Menü I**

Mango Curry Suppe  
mit Shrimps

★★★

Schweinefilet am Stück gebraten  
mit Kartoffel-Lauchgratin  
und glasierten Möhren

★★★

Beerengrütze im Glas  
mit Schlagrahm

(25,70 € je Person)

**Menü II**

Kleiner gemischter Salat

★★★

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit Lembergersauce und Bratkartoffeln

★★★

Hausgemachter Ofenschlupfer  
mit Vanillesauce

(27,90 € je Person)

## Menü III

Kürbissuppe mit Ingwer  
und gerösteten Kürbiskernen

★★★

Maispouardenbrust mit  
Morchelrahmsauce  
und Zucchini-Nudeln

★★★

Zwetschgen-Mandel Gratin  
mit Zimtsauce

(28,70 € je Person)

## Menü IV

Feldsalat mit Brotcroûtons  
und gerösteten Nüssen

★★★

Tranchen vom Hasenrücken  
mit Sauerkirsch-Jus, Mandelrosenkohl  
und Kartoffelgratin

★★★

Birnenstrudel mit weisser  
Schokoladensauce

(29,50 € je Person)

## Menü V

Duo vom Rauchlachs und  
gebeiztem Lachs mit Reibeküchle

★★★

Filetteller vom Rind und Schwein mit  
Champignons in Rahm und Butterspätzle

★★★

Mousse au chocolat  
mit kleinem Bratapfel

(31,40 € je Person)

## Menü VI

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Rucola, Pinienkernen und  
gehobeltem Parmesan

★★★

Lachsforellenfilet vom Grill  
mit Blattspinat und  
Zitronengras Risotto

★★★

Apfelküchle im Bierteig  
mit Zimt & Zucker auf  
Tannenhonigparfait

(32,50 € je Person)

Ihr einheitliches Menü ist selbstverständlich frei kombinierbar. Wenn Sie einen speziellen Produktwunsch haben - sprechen Sie uns einfach darauf an.