



Menüvorschläge Januar 2017

*In unserer persönlichen Menübesprechung stellen wir Ihnen gerne
Ihr Wunschmenü zusammen.*

Zur Orientierung dienen Ihnen folgende Speisen.

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir Ihnen erst Menüs ab 20
Personen außerhalb der aktuellen Speisekarte anbieten können.*

*Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge verlieren alle vorangegangenen
Menüvorschläge ihre Gültigkeit.*

Vorspeisen

Unser kleiner Beilagensalat

Bunt gemischter Salat vom Wochenmarkt

Gebratene Riesengarnele und Jakobsmuschel
auf marokkanischem Gewürz-CousCous mit Mango-Papayasalat,
frischen Kräutern an Auberginen-Kaviar und grünem Thai-Spargel

Gebratene Riesengarnelen
auf marinierten grünen und weißen Spargelsalat
mit Tomaten-Estragon-Vinaigrette
und Passionsfruchtsoße (Saison)

Carpaccio vom Tafelspitz, lauwarm mariniert
mit Radieschen-roter Zwiebelvinaigrette, Kirschtomaten
und Stielkapern, steirischem Kürbiskernöl
und frisch geriebenem Meerrettich

Gebeizter Graved Lachs mit frischen Kräutern an Dill-Senfsoße
und marinierten Blattsalaten

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Zuckerschoten-Grapefruitsalat
an Fruchtchutney, frischen Kräutern
und Passionsfrucht-Olivenöl-Sud



Menüvorschläge Januar 2017

Mit Limonenvinaigrette marinierte Jacobsmuscheln mit Fetakäse und Granny Smith, Wasabi-Fliegenfischkaviar und Trüffelhonig

Mediterraner Anti Pasti Teller mit gegrillter Paprika, Aubergine, Zucchini, schwarzen und grünen Oliven, eingelegter Artischocke, getrockneter Tomate, Seranoschinken, herzhafter Salami, Aioli knackigem Rucola und frisch geriebenem Parmesan (Saison)

Suppen

Muskatkürbissuppe mit Madras-Curry, Kokospuma und frischem Koriander (Saison)

Kokos-Chilisuppe mit Thaimango, Kokospuma, Chilifäden und frischem Koriander

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle, Flädle, Grießklößchen, Tafelspitzwürfel, Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch

Suppe von heimischen Sommertomaten mit Ziegenfrischkäseesuma und frischem Basilikum (Saison)

Gelbe Erbsensuppe mit gerösteten Ajowan und Koriander

Schaumsuppe vom heimischem Spargel mit Spargelstücken und geschnittenem Estragon (Saison)

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Chili, Kokospuma und frischem Koriander



Menüvorschläge Januar 2017

Aufgeschlagene Suppe von heimischem Bärlauch
mit Schöpfrahm (Saison)
„In zwei Gläsern serviert“
Kalte Gurkenschaumsuppe und andalusische Gazpacho (Saison)

Hauptgänge

Medaillons vom heimischem Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,
buntem Gemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten

Zart Geschmortes vom Kalb an Zitronen-Salbeirahm
auf glasiertem Lauchgemüse, Bundkarotten und Bandnudeln

Ofenfrische Oldenburger Entenkeule an Gewürzrotkraut,
karamellisierten Maronen
und hausgemachten Semmelknödeln (Saison)

Braten vom Rind und Schwein mit kräftiger Schmorbratensoße,
buntem Gemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten

Rosa gebratene Lammhüfte unter der Kräuterkruste
an kräftiger Rosmarin-Tomatensoße, mediterranem Gemüse
und hausgemachten Pesto-Gnocchi

Filet vom deutschem Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter,
dunkler Soße, Speckbohnen und ofenfrischem Kartoffelgratin

Dessert

Schwäbische Apfelküchle mit Zimt und Zucker an cremigem Vanilleeis
und hausgemachter Vanillesoße

2 Kugel Vanilleeis mit geschlagener Sahne und heißen Himbeeren



Menüvorschläge Januar 2017

Hausgemachtes Mousse au chocolate
mit eingelegten Beeren und Passionsfruchtsoße

Hausgemachtes Fruchtsorbet mit frischer Minze

Crème brûlée von der Tonka Bohne
mit Passionsfrucht-Kokospuma

„Feine Köstlichkeiten“ (5 Stück Ihrer Wahl)

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Physalis (gerne auch Vanille oder
Lavendel)

Warmer Schokoladenkuchen mit Pistazie

Weißes und dunkles Mousse mit Passionsfruchtsoße

Hausgemachtes Eis: Vanille, Lavendel, Szechuanpfeffer, Ingwer, Kokos

Fruchtsorbet (Frucht nach Absprache und Saison)

Passionsfruchtmohrenkopf

Passionsfrucht-Kokospuma

Rote Grütze mit Joghurtespuma

Halbgefrorenes von der Tonkabohne

Eierlikör-Mohnparfait



Menüvorschläge Januar 2017

Buffet Vorschlag (Ab 50 Personen) nur im Mühlbäckersaal möglich.

Vorspeise, Suppe und Dessert empfehlen wir Ihnen als servierten Gang.

Hauptgang: Gebratene Hähnchenbrust
 Mediterranes Gemüse
 Rosmarinkartoffeln
 Lachs auf Bandnudeln und Gemüsestreifen
 Braten vom Kalb mit Salbeirahm
 Am Stück gebratenes Schweinefilet mit
Champignonrahmsoupe
 Hausgemachte Spätzle
 Kartoffelgratin

Gerne ändern wir Ihnen ihr Buffet auf ihre Vorstellungen um.