Menü 1

Tafelspitzbrühe mit Flädle und Gemüsejulienne

\*\*\*

Krustenbraten vom Landschwein an Braunbiersoße

Wirsinggemüse

Speckknödel

\*\*\*

Geeister Ofenschlupfer mit beschwipsten Kirschen

30Euro/Person

Menü 2

Kresseschaum-Suppe mit Croutons

\*\*\*

Medallions vom Landschwein

Champions in Rahm

Marktgemüse

Hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Schwarzwälder Eisbömbchen mit Geist

\*\*\*

35Euro/Person

Menü 3

Steinpilzcrème-Suppe mit Käsestange

\*\*\*

Gefülltes Perlhuhn-Brüstchen

Portweinjus

Alblinsenragout

Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Zweierlei von der Erdbeere

37.50Euro/Person

Menü 4

Bodenseefischrahmsuppe mit

verschiedenen Fischfiletstreifen

Kräutern und Wurzelwerk

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten

Soße Bearnaise

Bohnenbündchen

Kartoffelgratin

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchen

Früchtearangement

40Euro/Person

Menü 5

Terrine vom Seezander

Salatarrangement

Kräutersauerrahm

\*\*\*

Bouillabaisse von Bodenseefischen

Soße Aioli

Baguette

\*\*\*

Krone Fischvariation

Gebratenes Filet von Zander, Felchen, Saibling

Rieslingschaum

Blattspinat

Butternudeln

\*\*\*

Dreierlei von der Mango

47,50Euro/Person

Menü 6

Hausgebeizter Lachs

Senf-Dill-Soße

Kartoffelrösti

Salatbouquet

\*\*\*

Schwäbische Hochzeitssuppe

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshüfte

Morchel-Rahm

Schwenkgemüse

Spinatspätzle

\*\*\*

Weißes Kaffeemousse

Ananasschiffchen mit Himbeermark

55Euro/Person

Menü 7

Salat von Eismeergarnelen, Keniabohnen

Kirschtomaten und Champignons

Estragonvinaigrette

\*\*\*

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

\*\*\*

Rinderfilet Wellington

Portweinjus

Gemüsebouquet

Getrüffeltes Kartoffelpüree

\*\*\*

Träume aus Schokolade und Früchten

55Euro/Person

Menü 8

Wildkräutersalat in Mangovinaigrette

Geräucherte Entenbrust

Apfel-Chutney

\*\*\*

Steinpilzkraftbrühe

Reh-Maultäschle

\*\*\*

Gebratener Hirschrücken

Spätburgunderjus

Rahmwirsing

Schupfnudeln

\*\*\*

Topfenpalatschinken mit Vanilleschaum

57,50Euro/Person

Menü 9

*Vorspeise/Antipasti*

Vitello Tonato (Kalbsbraten mit Thunfischsoße)

Gegrillte Scheiben von Aubergine und Zucchini mit Bärlauchpesto

Melone mit Parmaschinken

Salatbouqet

Zanderterrine mit Dill-Rahm  
  
  
*Zwischengang* Zitronensorbet

*1. Hauptgang (Fisch)*

Felchenfilet – Schleife mit Riesling-Schaum

Blattspinat

Basmati-Reis

*2. Hauptgang (Fleisch)*

Kalbshüfte, rosa gebraten in Portweinjus

Spargel

Kartoffeln

*alternativ: statt Kalbshüfte  
 Schweinefilet in Rahmsoße, Gemüse der Saison, Spätzle*

*Dessert*

Variation von Erdbeeren:

Erdbeer-Crème, Erdbeer-Salat und Erdbeer-Mousse

60Euro/Person

Büffet 1

Schwäbischer Kartoffelsalat

Karottensalat mit Rosinen

Reissalat mit Sprossen und Koriander

\*\*\*

Risotto mit Butternutkürbis

Krustenbraten vom Schwäbischen Landschwein

Apfelrotkohl

Serviettenknödel

Putenmedallion im Schwarzwälder-Schinkenmantel mit Balsamico Jus

Schwenkgemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachter Strudel von Linzgau Äpfeln

Vanillesoße

45Euro/Person

Büffet 2

Blattsalate der Saison

Karottensalat, Krautsalat

Griechischer Salat

Zweierlei Dressing

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Thaicurrysoße

Schweinebraten in der Senfkruste

Gemüselasagne

Hausgemachte Spätzle

Basmatireis

\*\*\*

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

42,50Euro/Person

Büffet 3

Caprese auf Schwäbisch

Salat von Waldpilzen in Kräutervinaigrette

Avocado-Garnelensalat mit Limette und Koriander

Verschiedene Blattsalate mit Sauerrahmdressing

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrüstchen

Ragout von Norweger Lachs in Krustentiersoße

Sautiertes Saisongemüse

Kartoffelpüree

Basmatireis

\*\*\*

Kaiserschmarrn

Panna Cotta mit Himbeermark

47,50Euro/Person

Büffet 4

Gazpacho

**\*\*\***

Krautsalat mit Speck

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Hausgemachte Zanderterrine mit Dillsauerrahm

Mousse vom Räucherlachs

\*\*\*

Ragout vom Linzgau-Reh

Filet vom Landschwein im Kräutermantel

Gemüse in Thaicurrysoße

Hausgemachte Spätzle

Kartoffel-Lauch-Gratin

Butterreis

\*\*\*

Hausgemachte Rote Grütze mit Sahne

Duett von der Valrhona –Schokolade

50Euro/Person

Büffet 5

Salat von Weißem und Grünen Stangenspargel

Tomatenvinaigrette

Vitello Tonnato

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße

Ruccola mit Balsamico und gehobeltem Parmesan

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshüfte  
  
Portweinjus

Hausgemachte Spätzle

Pochiertes Zanderfile  
  
Blattspinat

Rieslingsoße

Schwenkkartoffeln

Mariniertes Grillgemüse

\*\*\*

Limetten-Joghurt-Creme

Marinierte Erdbeeren

Tarte von dunkler Schokolade

55Euro/Person

Büffet 6

Caprese von Ziegenkäse und Strauchtomaten

Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Pesto

Salat von Keniabohnen, Eismeergarnelen, Champignons und Kirschtomaten  
in Estragon-Vinaigrette

Tatar vom hausgebeiztem Saibling

Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Tranche vom Norweger Lachs

Schwenkgemüse

Ragout vom Badischen Stangenspargel

Kräuterflädle

\*\*\*

Braunes und Weißes Mousse au Chocolat

Dreierlei von der Erdbeere

57,50Euro/Person

Büffet 7

Zanderterrine mit Bärlauch-Sauerrahm

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

Salat von Wildkräutern in Preiselbeer-Vinaigrette

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Rosa gebratene Keule vom Weidelamm

Rosmarinjus

Kartoffelnudeln

Filet vom Saibling

Tomatenrelish

Spargel-Risotto

\*\*\*

Tiramisu von der Erdbeere

Panna cotta

Rote Grütze

60Euro/Person