

Menü 1

klein und schnell und gut

Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten

* * *

Zwei hausgemachte Maultaschen

Mit Zwiebelschmelze

in Rinderkraftbrühe serviert

* * *

Schoko-, Vanille- und Erdbeereiscreme

Mit Schlagsahne

16,90

Menü 2

da lacht das Schwabenherz

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

* * *

Medaillons vom Schweinelendchen mit Champignonrahm

Hausgemachten Spätzle, Salatteller

* * *

Warmer Ofenschlupfer mit Rosinen

An Vanillesauce, Walnusseiscreme

27,90

Menü 3

Omas bester Braten

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe
Mit Rauchlachsstreifen

* * *

Rosa gebratene Kalbshüfte
mit Kräuterrahmsauce, buntem Gemüse
Hausgemachten Spätzle
Kartoffel-Lauchgratin

* * *

Mousse von belgischer Schokolade
Mit eingelegter frischer Ananas

31,50

Menü 4

was lange schmort wird butterzart

Kleiner Feldsalat
Mit Kürbiskernöldressing

* * *

Geschmortes Rinderbäckchen in kräftiger Lembergersauce
Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle

* * *

Flambierte Zimtzwetschgen
Mit Vanilleeiscreme

32,50

Menü 5

Rotbraten für alle

Kleiner Wildkräutersalat mit Kürbiskernöldressing
Und Gemüsechips

* * *

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind
Mit Lembergersauce, Gemüse der Saison
Und hausgemachten Spätzle

* * *

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
Karamellsauce, Pistazieneiscreme

34,50

Menü 6

Noch ein Hit

Kleiner Feldsalat mit Kürbiskerndressing
und gerauchter Entenbrust mit kaltgerührten Preiselbeeren

* * *

Medaillon vom Rinderrücken mit Walnusskruste
geschmortem Wirsingköpfchen
hausgemachten Spätzle und Kartoffel-Lauchgratin

* * *

Warmer Ofenschlupfer mit Rosinen
An Vanillesauce, Walnusseiscreme

34,90

Menü 7

Vier mal lecker

Gebratene Schwarzwurst auf Selleriepüree
und Balsamicosirup

* * *

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

* * *

Sauerbraten von der Rinderquerrippe
buntem Gemüse, hausgemachten Spätzle
und Kartoffelplätzchen

* * *

Eisparfait und Mousse von zweierlei Schokolade
an Ananas im Rosmarin-Chilisud

38,00

Menü 8

was das Herz begehrt

Liebe Gäste,

Gerne beraten wir Sie in der Zusammenstellung IHRES Menüs ganz nach Ihrem Geschmack. Zuhause sind wir in der regionalen Küche und können dabei auf reichlich Erfahrung in der Sternegastronomie und internationalen Luxushotels zurückgreifen. Wir kochen Maultaschen ebenso mit Leidenschaft wie Thunfisch mit Kombualgen-Salat. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!