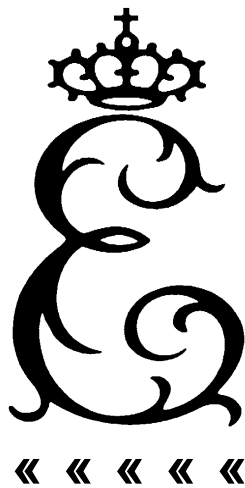


Getränke- und Speisenkarte



Hotel-Restaurant Erbprinz



Getränkekarte

Folgende Anregungen sollen Ihnen einen ersten Einblick in unser vielfältiges Angebot geben. Gerne laden wir Sie auf eine individuelle Weinprobe mit unserem Sommelier ein.

Apéritifs

Hausapéritif:

Hausgemachtes, saisonales Fruchtmark aufgegossen mit

Sekt *€ 7,50 / 0,1 l*

Prosecco *€ 8,50 / 0,1 l*

Champagner *€ 12,50 / 0,1 l*

Emilio Lustau Sherry
dry seco oder medium

€ 6,00 / 0,05 l

Taylor´s Portwein
rot oder weiß

€ 7,00 / 0,05 l

Martini
dry, bianco, rosso

€ 5,00 / 0,05 l

Campari Soda
Campari Orange

€ 7,00 / 0,25 l

€ 10,00 / 0,25 l

Sanbitter Soda
Sanbitter Orange

€ 6,00 / 0,25 l

€ 9,00 / 0,25 l

Fruchtsaftcocktail

€ 8,50 / 0,25 l

Saisonale Fruchtbowlen

€ 8,50 / 0,25 l



Getränkekarte

Schaumweine und Champagner in der 0,75 l Flasche

Hausmarke „Erbprinz“
Rieslingsekt
Weingut Klumpp *€ 32,00*

Prosecco Valdobbiadene
Nino Franco
Prosecco Spumante „Rustico“ *€ 32,00*

2005 Jahrgangs-Sekt
Hans-Bert Espe & Silke Wolf
Shelter Winery, Kenzingen *€ 34,00*

Hauschampagner
Louis Roederer
Premium Brut Cru *€ 84,50*

Hauschampagner
Tsarine
Rosé Brut *€ 89,00*

Champagner
Ruinart
Brut Rosé *€ 105,00*



Getränkekarte

Weißweine in der 0,75 l Flasche

Deutschland

Kaiserstuhl

2008 Oberrotweiler Kaesleberg
Grauburgunder, Kabinett trocken
Weingut Salwey

€ 37,00

2008 „Oktav“

Riesling, Kabinett trocken
Weingut Dr. Heger

€ 35,00

Kraichgau

2007 Michelfelder Himmelberg
Weißburgunder Kabinett trocken
Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech

€ 35,00

2008 Grauer Burgunder
Kabinett trocken
Weingut Klumpp, Bruchsal

€ 34,00

Ortenau

2008 Weißer Burgunder **
trocken
Weingut Alexander Laible

€ 36,00

2007 Alde Gott
Riesling, Kabinett trocken oder halbtrocken
Winzergenossenschaft Alde Gott

€ 32,00

2007 Durbacher Bienengarten
Klingelberger Riesling, Spätlese trocken
Weingut Andreas Männle, Ortenau

€ 39,00



Getränkekarte

Frankreich

Alsace

2007 Riesling « Vignoble d´E »

Domaine Andre Ostertag

€ 34,00

Loire

2007 Sancerre

A.O.C.

Alphonse Mellot

€ 42,00

Bourgogne

2007 Chablis, 1er Cru, "Montmains"

Domaine William Fevre

€ 55,00

Italien

Lombardei

2007 I Frati Lugana D.O.C.

Ca` dei Frati

€ 37,00

Piemont

2007 Gavi di Gavi D.O.C.

Villa Sparina

€ 38,00

Sizilien

2006 Il Grillo del Barone

Tenuta Serramarrocco

€ 46,00

Österreich

Wachau

2006 Grüner Veltiner Federspiel

Weingut Alzinger

€ 34,00

Südafrika

2009 Chenin Blanc „Cape“

Lourensford Wines, Stellenbosch

€ 31,00



Getränk Karte

Roséweine in der 0,75 l Flasche

Deutschland

Kraichgau

2008 Lemberger Rosé

Weingut Klumpp

€ 32,00

Kaiserstuhl

2007 Spätburgunder Weißherbst

Glottertäler, Eichberg, Kabinett trocken

Weingut Salwey

€ 33,00

Frankreich

Loire

2007 Sancerre, rosé A.O.C.

La Moussière

€ 42,00



Getränkekarte

Rotweine in der 0,75 l Flasche

Deutschland

Kraichgau

2007 Cuvée No 1 **

Cuvée aus Spätburgunder, St Laurent und Lemberger

Q.b.A. trocken

Weingut Klumpp

€ 34,00

Ortenau

2007 Sasbachwaldener Alde Gott

Spätburgunder, Kabinett trocken

Winzergenossenschaft Alde Gott

€ 33,00

2006 Pinot Noir, Q.b.A. trocken

Gut Nägelsfürst

€ 39,00

2008 Durbacher Bienengarten

Spätburgunder, Kabinett trocken

Weingut Andreas Männle

€ 34,00

2006 Durbacher Bienengarten

Spätburgunder, Spätlese trocken, Barrique

Weingut Andreas Männle

€ 43,00

Breisgau

2004 CruVision Rouge, Q.b.A. trocken, Barrique

Gut Nägelsfürst

€ 35,00

2005 Malterdinger Spätburgunder

„Alte Reben“ trocken

Weingut Huber

€ 45,00



Getränkekarte

Frankreich

Languedoc-Roussillon

2004 Bergerie de l` Hortus rouge, A.C.

Pic Saint Loup

Domaine de l` Hortus

€ 34,00

Côtes de Beaune

2004 Savigny-les-Beaune, „Aux- Guettes“, 1er Cru

Domaine Pavelot

€ 62,00

Médoc-Moulis

2000 Moulis Médoc, A.O.C.

Château Maucaillon

€ 66,00

Österreich

2007 St. Laurent, trocken

Weingut C. Fischer, Thermenregion

€ 38,00

Italien

Toscana

2005 Rosso di Montalcino

Caparzo

€ 38,00

2006 Tenuta Castiglioni

Marchesi Frescobaldi

€ 47,00

Abruzzen

2006 Rocca dei Bottari

Montepulciano d`Abruzzo

€ 36,00



Getränkekarte

Mineralwasser

Peterstaler Mineralwasser	€ 6,80 / 0,75 l
San Pellegrino	€ 7,80 / 0,75 l
Vittel	€ 4,80 / 0,5 l
Vittel	€ 9,00 / 1,0 l

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft, naturrein	€ 4,50 / 0,25 l
Diverse Säfte	ab € 3,80 / 0,25 l
Tomatensaft	€ 3,80 / 0,2 l
Coca Cola, Fanta, Coca Cola light	€ 3,80 / 0,2 l
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	€ 3,80 / 0,2 l
Mezzo Mix	€ 3,80 / 0,3 l

Biere

Hoepfner Pils, vom Fass	€ 3,30 / 0,3 l
Hoepfner Hefe Weizen hell	€ 4,80 / 0,5 l
Hoepfner Hefe Weizen Dunkel	€ 4,80 / 0,5 l
Hoepfner Edel-Weizen (Kristallweizen)	€ 4,80 / 0,5 l
Fürstenberg alkoholfrei	€ 3,80 / 0,33 l
Erdinger Weizen alkoholfrei	€ 4,80 / 0,5 l

Heiße Getränke

Tasse Kaffee oder Tee	€ 3,20
Portion Kaffee oder Tee	€ 5,80
Espresso	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,80



Getränkerte

Digestifs

Grappa Lo Chardonnay di Nonino € 9,50 / 0,04 l

Grappa Il Merlot di Nonino € 9,50 / 0,04 l

Diverse Obstbrände von Eigen (Schwarzwald) € 8,50 / 0,04 l

Calvados Château de Breuil € 13,50 / 0,04 l

Rémy Martin Club € 14,50 / 0,04 l

Ramazotti € 6,50 / 0,04 l

Averna € 6,50 / 0,04 l

Cocktails

Caipirihna € 10,50

Cuba Libre € 9,80

Tequilla Sunrise € 9,80



Speisenvorschläge für Empfänge

Canapés (weißes Toastbrot mit Kruste oder gestochen):

belegt mit	Parmaschinken	Stück	€ 3,80
	Schwarzwälder Schinken	Stück	€ 3,20
	Poulardenbrust	Stück	€ 2,80
	Geflügellebermousse	Stück	€ 3,20
	Räucherforelle	Stück	€ 3,20
	Räucherlachs	Stück	€ 3,80
	Räucheraal	Stück	€ 3,80
	Roastbeef	Stück	€ 3,80
	Brie	Stück	€ 3,20
	angemachtem Frischkäse	Stück	€ 2,80
	Gänseleberterriner	Stück	€ 7,50
	Hummermedaillons	Stück	€ 7,50
	Laugenstängle mit Tartar	Stück	€ 4,50
	Butterbrezeln	Stück	€ 2,80

Warme Snacks:

Blätterteigstückchen gefüllt mit:

	Schinken	Stück	€ 3,20
	Schneckenragout	Stück	€ 4,50
	Gemüse	Stück	€ 2,80
	Quiche Lorraine	Stück	€ 2,80
	Provençal. Gemüsetörtchen	Stück	€ 2,80
	Thüringer Rostbratwurst	Stück	€ 2,80
	Gebratene Riesengarnelen	Stück	€ 3,80
	Fleischbällchen mit Curry	Stück	€ 2,80



Speisenvorschläge für Empfänge

Fingerfood:

Gefüllte Povesi mit Champignons, Schinken und Schnittlauch	€ 2,50
Gebackene Scampi im Teigmantel, süß-sauer mit Koriandercreme	€ 3,50
Praline von der Entenleber auf Traubenchutney	€ 3,50
Kleines Carpaccio mit Pinien, Rucicola und Parmesan	€ 4,00
Poulardenbrust auf Vanillepeperonata und Basilikum	€ 4,00
Gebeizter Thunfisch auf Krautsalat à la chinoise	€ 3,50
Marinierte Artischocken mit Oliven und Ziegenkäse	€ 4,00
Gepökeltes Schweinebäckchen auf Linsensalat und Schalottenvinaigrette	€ 3,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Trüffel im Reagenzglas	€ 4,00
Gebackene Sardinenfilets mit Bohnen und Tomatenpesto	€ 3,50
Pastapresssack im Parmaschinken und Wachtelspiegelei	€ 4,00
Bloddy Mary im Reagenzglas mit Blutwurst-Apfelstöpsel	€ 3,00
Poulardenbrust auf Champignonchutney mit Paprika	€ 3,50
Kleine Frikadelle auf getrüffeltem Kartoffelsalat	€ 4,00
Kalbstartar mit marinierten Schnecken und Kräutern	€ 4,00
Scampis mit Curryananas und spicy Bohnen	€ 4,00
Lachs-Sellerie-Canneloni mit Kalbskopfvinaigrette	€ 4,00
Kleiner Krautwickel mit gebeiztem Lachs und Röhreivinaigrette	€ 3,50



Speisenvorschläge für Empfänge

Vegetarisches Fingerfood:

Gemüsesalat mit Gorgonzola und karamellisierten Äpfeln	€ 3,50
Orangennudeln mit Estragon, gebratenen Champignons und grünem Spargel	€ 4,50
Ruccolasalat mit Paprikapesto und gebackenem Sellerie	€ 3,50
Auberginenröllchen auf kleinem Ratatouille	€ 4,00
Weißes Tomaten-Vanillemousse mit Kapern und Oliven Wan tan	€ 4,00
Asiatischer Glasnudelsalat mit marinierten Shii-Takepilzen	€ 4,00
Kichererbsenplätzchen mit Kokospuma und Ingwerkarotten	€ 4,00



Saisonale Menüvorschläge

(gültig ab 01. September 2009)

Die nachstehenden Anregungen ermöglichen Ihnen die Zusammenstellung eines individuellen Menüs (ab 10 Personen).

Vorspeisen

Tafelspitzterrinen mit Salat von Roter Bete mit Krenmousse	€ 16,00
Gemischte Blattsalate mit gebackenem Champignon	€ 13,00
Ausgelöste Flusskrebse mit Artischockensalat und Mandarinenmayonnaise	€ 24,00
Salat von der Wachtel mit Muskatkürbis	€ 18,00
Lauwarmes und Mariniertes vom Thunfisch mit Gewürzjoghurt und Avocado	€ 19,50
Nagelrochen mit eingelegter Rote Bete und Pommery Senf	€ 19,50
Ausgelöster Hummer mit Schwarzwurzel und Trüffel	€ 28,00
Marinierte Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Ruccolasalat	€ 16,50
Carpaccio vom Rind mit marinierten Keniabohnen und Bohnenkrautöl	€ 18,50
Presse von Gänsestopfleber mit Quitte und Dörripflaume	€ 28,00
Terrine von Perlhuhn und Gänseleber mit Sellerie	€ 23,00
Gegrillte Jakobsmuschel mit Avocado-Mangosalat	€ 22,00

Suppen

Waldpilzsuppchen mit knusprigen Kartoffelwürfel	€ 8,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 8,00
Topinamburcremesuppe mit lauwarmer Forelle	€ 9,50
Ochsenschwanzconsommé mit Grießnockerl	€ 12,00
Geräucherte Steinpilzsuppe mit Leberpovese	€ 16,00
Maronen-Chicoreesuppe mit gebackenem Hummertatar	€ 15,00
Kalbsschwanzessenz mit Pilzroulade	€ 12,00

Zwischengänge

Rotbarbe mit Artischocken im Sud	€ 21,00
Fenchelrisotto mit gebackener Sardine	€ 17,00
Rehravioli auf Selleriecreme	€ 19,00
Medaillon vom Seeteufel auf Perlgrauen und Pilzen der Saison	€ 22,00
Ausgelöste Flusskrebse mit Erbsenpüree im Gewürzsud	€ 24,00
Gegrillte Jakobsmuschel mit Trompetenpilzravioli und Topinamburschaum	€ 22,00
Gefüllter Kaninchenrücken mit Quitten, Rosinen und Gänseleberschaum	€ 19,00
Briesravioli auf Cremespinat und Pilzragout	€ 19,00
Lauwarmer Thunfisch mit Avocado und Mandelmarinade	€ 23,00
Stubenkükenkotelette auf Maronen-Chicoreegemüse	€ 19,00
Wolfsbarsch auf Kürbisfleckerl und karamellisierten Kürbiskernen	€ 24,00
Sautierte Jakobsmuscheln auf Zitronenpolenta und Petersilienschaum	€ 22,00
Sautiertes Rehfilet mit Spitzkohl und gebackenen Dörripflaumen	€ 21,00
Gebratener Zander mit Dillbohnen und Kalbskopf	€ 20,00

Hauptgänge

Rind

Geschmorter Rinderschäufelbraten mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	€ 24,00
Rinderfilet Stroganoff mit Linguine	€ 27,00
Gratiniertes Rinderfilet mit Rotweinjus und Kartoffelnocken	€ 30,00

Kalb

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Serviettenknödel und Pilzen der Saison	€ 24,00
Kalbsrücken mit Artischockenrisotto und Ruccolabutter	€ 29,00
Rücken und Backerl vom Milchkalb auf Trevisianorisotto mit Trüffeljus	€ 30,00

Schwein

Gratiniertes Schweinefilet mit Pilzen und Gnocci	€ 19,50
--	---------

Lamm

Rosa gebratene Lammkeule auf Bohnengröstl	€ 26,00
Rosa gebratene Lammkeule mit Auberginenkaviar und Thymianjus	€ 29,00
Lammrücken mit Gewürz-Cous Cous und orientalischer Sauce	€ 32,00

Kaninchen

Kaninchenkeule mit Semmelfülle und Spitzkohl	€ 19,50
--	---------

Geflügel

Gebratenes Hähnchenfilet auf geschmortem Fenchel und Polentawürfel	€ 19,00
Gefüllte Maispoularde auf Graupenrisotto	€ 22,00
Babarie Entenbrust auf orientalischem Gemüse	€ 27,00
Wildentenbrust mit Spätzle und Selleriepüree	€ 29,00
Presse Taube mit Blutwurst, Apfel und grünem Pfeffer	€ 32,50

Fisch

Lauwarme Forelle auf Kartoffel-Zitronencreme und Petersilienschaum	€ 19,50
Wolfsbarsch auf Harri Cot Coco und Chorizo	€ 32,00
Lauwarmer Saibling mit seinem Kaviar auf Kartoffelcreme und Ei	€ 29,00
Zanderfilet auf Sauerkraut, Kartoffelcreme und Pommery-Senfsauce	€ 26,00

Desserts

Topfenschaum mit Holunderkompott und Birne	€ 11,00
Süppchen von der Williamsbirne mit Schokoladeneis	€ 12,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 12,00
Karamellisierte Schmandtarte mit Obst der Saison	€ 12,00
Grießflammeri mit Zwetschgenröster	€ 10,00
Dreierlei von der Valrhona Schokolade mit Preiselbeeren und Birne	€ 16,00
Grießknödel mit Rumhimbeeren	€ 14,00
Ananas im Strudelsäckchen mit Kokoseis	€ 13,00
Crème brûlée von Süßholz mit pochierter Birne	€ 13,00
Schokoladenbiskuit mit Rumtopf Früchten	€ 16,00

Crème brûlée und Eis von der Haselnuss mit pochierter Birne	€ 14,00
Apfeltarte mit Calvados-Karamelleis	€ 12,00
Nougatparfait mit glasierten Apfelspalten	€ 12,00
Geeiste Champagnerpraline mit Mandarinsalat	€ 17,00
Tarte Tatin mit Preiselbeer-Schmandeis	€ 16,00
Variation vom Topfen mit Gewürzorange	€ 16,00
Mousse von Araguani Schokolade mit Rumhimbeeren	€ 16,00
Quittensüppchen mit Walnusseis	€ 12,00
Gebackene Topfentasche mit grünen Tomaten und Äpfeln	€ 14,00
Süppchen von der Erdbeertraube mit Tahiti-Vanille-Sorbet	€ 16,00

Kuchen

Gerne fertigt Ihnen unsere Hauspatisserie Kuchen und Torten nach Ihren individuellen Wünschen & Vorstellungen.

Kuchen	Stück	€ 2,90
Torte	Stück	€ 3,50
Portion Sahne		€ 1,00



Buffetvorschläge

(ab 25 Personen)

Buffet „Albtal“

Schwarzwälder Schinkenspezialitäten mit Essiggemüse
Sülze von der gepökelten Schweinebacke
auf Krautsalat und Gemüsevinaigrette
Variation von der heimischen Forelle
mit Sahnemeerrettich und Senfsaatsauce

Kraftbrühe mit Flädle

Badisches Schäufole im Brotteig
Gekochte Mastochsenbrust mit Meerrettichsauce
Eingemachtes Kalbsfleisch mit breiten Nudeln und Saisongemüse
Zander im Speckmantel mit Sauerkraut, Rieslingsauce und Kartoffeln

Verschiedene Gartensalate mit diversen Dressings

Käse aus der Region

Ofenschlupfer mit saisonalem Obst und Vanilleeis
Kirschwasser- Halbgefrorenes mit warmen Sauerkirschen
Terrine vom Renchtaler Frischkäse mit frischen Früchten

Badisches Bauernbrot, Laugenbrötchen, Brezeln und Baguette
sowie Landbutter

Buffetpreis pro Person € 44,50



Buffetvorschläge

Buffet „Türkenlouis“

Parfait von Artischockenboden mit Gänseleberkern

Galantine vom Maishuhn

Coburger roher Schinken mit Cornichons und eingelegten Paprika

Badisches Schneckensüppchen

Geflügel-Essenz mit Geflügelstreifen

Lauwarme Norweger Salmschnitte im Blätterteigmantel mit Kräutersauce

Gebratener Zander auf Kartoffel-Lauchragout

Lammragout mit Bohnengemüse

Geschmortes Spanferkel mit Wirsing

Hochrippe vom Weideochsen mit Rotweinmarksauce und Nudeln

Reis und Gratinkartoffeln

Salatbuffet mit diversen Saucen

Käse aus deutschen Landen

Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte

Warme Sauerkirschen mit Vanillehalbgefrorenem

Caramelcrème

Geeistes Mousse au Grand Marnier

Feingebäck

Laugenbrezeln und –stangen, Sesam- und Zwiebelbrot, Baguette
und Albtäler Bauernbrot sowie Landbutter

Buffetpreis pro Person € 59,50



Buffetvorschläge

Buffet „Bourgogne“

Burgunderschinken in Gelée mit Petersilie

Flussfischterrinen mit Kräuterschaum

Bressegeflügel mit Früchten

Praline von Entenleber-Mousse auf Gelée

Lauchcrèmesuppe mit Speckkrusteln

Burgunderschnecken mit Knoblauchbutter

Hähnchen in Burgundersauce und Nudeln

Hechtklößchen in Chablissauce und Reis

Roastbeef vom Charolais Rind mit Burgundersauce und Gratinkartoffeln

Gemüseauswahl

Verschiedene Blattsalate und Gemüsesalat

Käsespezialitäten aus Burgund

Chaource, Epoise, Brillant Savarin, Bleu de neiges

Schnee-Eier mit Caramelsauce

Variation von Mousse au chocolat

Nougateis mit warmen Sauerkirschen

Eistorte

Buffetpreis pro Person € 52,50



Buffetvorschläge

Buffet „Sibylla“

Lachsvariation „Erbprinz“
(gebeizter und geräucherter Lachs und Lachs-Tatar mit div. Saucen)

Geflügelbrüstchen mit Früchten

Shrimpscocktail auf Artischockenböden

Matjesfilet in diversen Zubereitungen

Kalbsbries, Kalbskopf und Kalbszunge in lauwarmer Vinaigrette

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

Rinderkraftbrühe mit Ochenschwanzravioli

Hecht- Maultaschen in badischer Rieslingsauce

Glasierte Kalbshaxe auf Gemüseragout

Schweinelendchen im Strudelteig

Rosa gebratenes Roastbeef in Sauce Bearnaise

Salate vom Markt mit diversen Dressings

Käsebrett mit Käsespezialitäten aus Frankreich und Italien
mit Nüssen und Weintrauben

Grand Marnier- Parfait

Weißes und braunes Schokoladen-Mousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Sechskornbrot, Partykranz mit diversen Brötchensorten

Laugenstangen, Baguette und Landbutter

Buffetpreis pro Person € 64,50



Buffetvorschläge

Buffet „Ettlingen“

Wachtelgalantine mit Cumberlandsauce

Hausgemachte Terrine von Edelfischen mit Kräutersauce

Ganzer pochierter Lachs „Bellevue“

Shrimps mit diversen Saucen

Geflügelsalat mit Currysauce

Hummercrèmesuppe

Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstangen

Hechtklößchen in badischem Grauburgunder mit Basmatireis

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Rotweinsauce, Ratatouille und Kartoffeln

Kalbfilet im Spinatmantel

Kalbspicatta milanaise auf Spaghetti

Geschmorte Chiemsee- Ente in Orangensauce mit Serviettenknödel

Geschnetzelte Poulardenbrust in Curry- Ananas- Sauce

Gemüseauswahl

Salate vom Markt und dazugehörige Dressings

Variationen vom Blauschimmel, Tortenbrie

Dreierlei Mousse au chocolat

Crème Charlotte russe

Salat von exotischen Früchten

Halbgefrorenes Fürst Pückler

Vollkornbrot, Baguette, Zwiebelbrot
und Brötchenkranz sowie Landbutter

Buffetpreis pro Person € 59,50



Buffetvorschläge

Buffet „Erbprinz“

Hausgemachte Gänseleberterrine mit Sauternes- Gelée
Mille-feuilles vom hausgebeizten Lachs mit Keta Kaviar
Täubchen- Galantine

Lauwarme Hummermedaillons mit Cocktailsauce

Hummersuppe und Kalbsschwanzessenz

Roulade von Seezunge und Lachs in Chablissauce mit buntem Reis

Im Wok gebratene Riesengarnelen mit Sauce Choron

Filet vom Black Angus- Rind rosa gebraten mit Gänselebersauce

Vogesen- Wachteln gefüllt mit Pilzen auf Rahm

Kalbsfilet mit Pilzen der Saison, Gratinkartoffeln

und hausgemachten Nudeln

Diverse Salate vom Markt in einer Auswahl von Dressings

Käsebrett mit französischen Spezialitäten

Eistorte „Gutsherren Art“

Weißes Schokoladen- Halbgefrorenes mit Beerenragout

Haselnuss- Cremetorte

Variation von Beeren und Früchten

Obstkorb mit exotischen Früchten

Baguette, Sechskornbrot, diverse Brötchensorten und Landbutter

Buffetpreis pro Person € 87,50



Buffetvorschläge

(ab 25 Personen)

Vesperbuffet „Rustikal“

Ochsenmaulsalat
Geräucherte Schweinebäckle
Marinierte Schälrippchen
Albtäler Wurstsalat
Kartoffelsalat und Krautsalat
Rustikale Wurstplatte

Diverse Salate mit verschiedenen Dressings

Herzhafte Käse aus der Region

Holzofenbrot, Griebenschmalz, Essiggemüse, Hausmachersenf,
Meerrettich und Schnittlauchbutter

Buffetpreis pro Person € 29,50



Buffetvorschläge

(ab 25 Personen)

Buffet „Mediterrané“

Antipasti (Marinierte Auberginen, Artischocken,
Zucchini, Paprika, Fenchel, Schalotten, Kapern)
Pilze in altem Balsamico mit Ruccola und Parmesan
Tomaten und Mozzarella in Balsamicovinaigrette
Vitello Tonnato
Diverse italienische Schinken und Salamis
Ligurischer Meeresfrüchtesalat

Klassische Minestrone mit Parmaschinkencrostinis

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Pinienspinat
und Kartoffel-Olivenstampf
Gegrillte Scampi mit Gemüsepasta, Tomaten
und Sauce Aioli

Gespickte Poulardenbrust mit Sopressa, geschmorte Keule in Soave,
Parmesangnocchis und Saisongemüse

Gebratener Seeteufel mit Kapern-Limonensauce, Thymianpolenta
und toskanischem Bohnenragout

Italienische Rohmilchkäse

Panna Cotta von der Bourbon Vanille
mit Beeren und Früchten der Saison

Tiramisu mit Kirschen

Halbgefrorenes von Cantuccini

Buchteln mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person € 67,50



Buffetvorschläge

Brunchvorschlag

Gefüllte Lachsforelle mit Dillsauerrahm
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Nordmeershrimps in Cocktailsauce
Geräucherte Gänsebrust mit marinierten Pilzen
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Moosaltäler Luftikus
Geflügelsalat in Currymayonnaise
Pikanter Rindfleischsalat
Rührei mit Speck
Nürnberger Rostbratwürstchen

Kartoffel- Lauchsuppe mit Speck und Croutons

Poularde aus dem Ofen
Rinderfiletwürfel in Champignon Rotweinsauce
Glasierter Kalbshaxe
Roulade vom Seesaibling
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln

Käseauswahl

Windbeutel mit feiner Crèmefüllung
Mousse von schwarzen Johannisbeeren
Crème Caramel
Salat von frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanilleeis
Erbprinz- Eisparfait
Kaiserschmarren mit Apfelkompott
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 42,50