

## HOCHZEITS-MENÜVORSCHLÄGE

Oktober bis Dezember



Änderungen vorbehalten.

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen  
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

## HOCHZEITSPAUSCHALE WOHLFÜHLEN

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Orientalisch geschmorter Kürbis, Dattel, Kokosnuss und Gewürzjoghurt

\*\*\*\*\*

Seeteufelmedaillon, Petersilienrisotto, Herbsttrompetengemüse

\*\*\*\*\*

Bratapfelsüppchen, Mandelnougatparfait

## HOCHZEITSPAUSCHALE LEBENSFREUDE

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Marinierter Thunfisch mit Fenchel, Pomelo, Shiitake

\*\*\*\*\*

Rote-Beete-Schaumsüppchen, Apfel-Meerrettichravioli

\*\*\*\*\*

Gebratener Seeteufel im Artischockeneintopf

\*\*\*\*\*

Ananasstrudel auf Bananenkaramellsoße, Rumrosineneis

## HOCHZEITSPAUSCHALE LEBENSFREUDE PLUS

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée von Topinambur und Wintertrüffel mit Jakobsmuscheln

\*\*\*\*\*

St. Pierre im Bouillabaisseud mit Rouilleravioli

\*\*\*\*\*

Rücken vom Hirsch mit Rosenkohlblättern, Nusscrumble und Preiselbeerscheiterhaufen

\*\*\*\*\*

Süppchen von der Fragolinotraube mit Tahiti-Vanillesorbet

**Dieses Menü servieren wir Ihnen im Rahmen der *Hochzeitspauschale Lebensfreude*  
für einen Aufpreis von € 15,00 pro Person.**

**Gerne servieren wir Ihnen bei allen Menüs als Zwischengang ein erfrischendes Sorbet  
für einen Aufpreis von € 6,00 pro Person.**

Änderungen vorbehalten.

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen  
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

## VEGAN

### Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Salat von getrüffelten Erdfrüchten, Feige

\*\*\*\*\*

Muskatkürbissüppchen, Zitronengras, Ingwer

\*\*\*\*\*

Maronenstrudel, Sellerie, Herbsttrompete

\*\*\*\*\*

Kokossüppchen, Ananas, „Beni Wild Harvest“ Schokoladensorbet

Änderungen vorbehalten.

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir  
Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

## BUFFETVORSCHLÄGE\*



Änderungen vorbehalten  
\*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

**Folgender Buffetvorschlag ist ab 30 Personen in der  
Hochzeitpauschale Wohlfühlen enthalten:**

**BUFFET „ALBTAL“**

Schwarzwälder Schinkenspezialitäten mit Essiggemüse  
Sülze von der gepökelten Schweinebacke auf Krautsalat und Gemüsevinaigrette  
Dreierlei von der heimischen Forelle mit Sahnemeerrettich  
(geräuchert mit Bohnensalat, Mousse mit Rote-Bete-Salat,  
eingelegt auf Krautsalat und Senfsauce)  
Verschiedene Gartensalate mit diversen Dressings

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädle

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Käse aus der Region

\*\*\*\*\*

Ofenschlupfer mit Obst und Vanilleeis  
Kirschwasser-Halbgefrorenes mit warmen Sauerkirschen  
Topfenschäum mit frischen Früchten

\*\*\*\*\*

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Änderungen vorbehalten

\*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelenverträglichkeit?  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen  
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

**Folgender Buffetvorschlag ist ab 30 Personen in der  
Hochzeitspauschale Lebensfreude enthalten:**

**BUFFET „ERBPRINZ“**

Gefüllte Lachsforelle mit Dillsauerrahm  
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich  
Nordmeershrimps in Cocktailsauce  
Wachtelbrust mit marinierten Pilzen  
Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Geflügelsalat in Currymayonnaise  
Pikanter Rindfleischsalat  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Salate vom Markt und dazugehörige Dressings  
\*\*\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck und Croutons  
\*\*\*\*\*

Poularde aus dem Ofen  
Medaillons vom Schweinefilet in Champignon-Rotweinsauce  
Glasierte Kalbshaxe  
Gebratener Lachs  
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln  
\*\*\*\*\*

Käseauswahl  
\*\*\*\*\*

Windbeutel mit feiner Crèmefüllung  
Mousse von schwarzen Johannisbeeren  
Salat von frischen Früchten  
Rote Grütze mit Vanilleeis  
Erbprinz-Eisparfait  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
\*\*\*\*\*

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Änderungen vorbehalten  
\*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelenverträglichkeit?  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen  
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

**Folgender Buffetvorschlag ist ab 30 Personen in der  
Hochzeitspauschale Lebensfreude enthalten:**

**BUFFET „TÜRKENLOUIS“**

Parfait von Kalbsleber mit Preiselbeeren und Pistazien

Galantine vom Maishuhn

Mousse vom Schinken und Crostini mit Melonensüppchen

Salatbuffet mit diversen Saucen

\*\*\*\*\*

Badisches Grünkernsüppchen mit Gamba

Geflügel-Essenz mit Geflügelstreifen

\*\*\*\*\*

Norweger Salmschnitte im Blätterteigmantel mit Kräutersauce

Gebatener Zander auf Kartoffel-Lauchragout

Hochrippe vom Weideochsen mit Bohnenragout

Geschmorte Lammschulter mit Kichererbsengemüse

Hähnchenkeule auf orientalischem Gemüse Couscous

Nudeln, Reis und Gratinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Käseauswahl aus Deutschland

\*\*\*\*\*

Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte

Vanille-Halbgefrorenes mit warmen Sauerkirschen

Caramelcrème

Himbeermousse auf Schokoladenbiscuit

Feingebäck

\*\*\*\*\*

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Änderungen vorbehalten

\*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen  
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

**Folgender Buffetvorschlag ist ab 30 Personen in der  
Hochzeitspauschale Lebensfreude zum Aufpreis von  
€ 15,00 pro Person enthalten:**

**BUFFET „BOURGOGNE“**

Quiche Lorraine  
Burgunderschinken in Gelée mit Petersilie  
Terrine von Lachs, Kartoffel und Lauch  
Praline von Entenleber auf Gelée  
Salat von Wachtel, Sellerie und Feigen mit Pinienkernvinaigrette  
Verschiedene Blattsalate und Gemüsesalat  
\*\*\*\*\*  
Zwiebelsuppe mit Epoisecrostini  
\*\*\*\*\*  
Hähnchenkeule in Grauburgundersauce mit Fenchel und Nudeln  
Seeteufelmedaillons mit glacierten Rotweinzwiebeln und Graupenrisotto  
Roastbeef vom Charolais Rind mit Burgundersauce und Gratinkartoffeln  
Gemüseauswahl  
\*\*\*\*\*  
Käsespezialitäten aus Burgund  
Chaource, Epoise, Brillant Savarin, Bleu de neiges  
\*\*\*\*\*  
Variation von Mousse au chocolat  
Creme Brûlée  
Tarte Tatin mit Vanilleeis  
Eistorte  
\*\*\*\*\*  
Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Änderungen vorbehalten

\*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelenverträglichkeit?  
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen  
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.