



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING

MENÜVORSCHLÄGE

- *Jedes Menü bereiten wir Ihnen ab 8 Personen zu
- *Buffetauswahl bereiten wir Ihnen ab 15 Personen zu
- *Fingerfoodauswahl bereiten wir Ihnen ab 12 Personen zu

Festlichkeiten in unserem Haus

- Restaurant bis zu 38 Personen
 - Lounge bis zu 30 Personen
 - Terrasse bis zu 110 Personen
 - Feiern im ganzen Haus (Restaurant + Lounge) bis zu 68 Personen
 - Sie möchten zu Hause, in der Firma oder anderswo feiern???
- Kein Problem, auch im Catering verfügen wir über viel Erfahrung von 15 Personen bis 350 Personen

Sprechen Sie uns an:

Gerne stellen wir mit Ihnen zusammen, in einem persönlichen Gespräch, Ihre perfekte Festlichkeit zusammen. Wir möchten auf alle Wünsche, Vorstellungen und Ansprüche individuell eingehen. Auch möchten wir an Ihre Lieben denken, die an Allergien und Unverträglichkeiten leiden. Bitte bedenken Sie, dass manche Dinge je nach Jahreszeit einfach nicht umsetzbar für uns sind, da wir mit frischen, Saisonalen und Regionalen Produkten arbeiten. Die Angegebenen Brutto-Preise können leicht variieren! Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Absprache mit uns.

Sie kümmern sich um Ihre Gäste, wir uns um den Rest.

Alex und Sarah Schuh &Team

Klassiker-Menü 1

Amuse bouche

3,50

Scheiben von der kaltgeräucherten Entenbrust mit Feigensenfsoße
und mariniertem Blattsalat

16,00

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinssoße,
glasiertem Buttergemüse im Glas
und hausgemachte Spätzle

36,00

Hausgemachtes Weißes Vahlrona Schokoladenmousse im Zartbitterschokoladennetz,
Weißherbstzwetschgen und hausgemachtem Cassissorbet

11,50

62,00 €

Klassiker-Menü 2

Amuse bouche

3,50

Hausgemachtes Geflügelleberparfait mit Traminergelee, Karamellisierten Apfelspalten,
an marinierten Blattsalaten mit altem Balsamico

17,50

Essenz vom Perlhuhn
mit hausgemachten Waldpilzmaultaschen

11,50

Gegrilltes Zanderfilet an Safranschaum
auf Vanillekarottenpüree

21,00

Hausgemachtes Brombeersorbet
mit Schuh's Restaurant Sekt aufgegossen

5,50

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Spätburgundersoße,
Rahmkohlrabigemüse und hausgemachte Serviettenknödel

32,00

Hausgemachtes Walnussparfait mit Schokoladenkuchen,
eingekochten Zwetschgen und weihnachtlichem Zwetschgen-Rum-Eis

13,00

97,00

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü?

Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht

Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Klassiker-Menü 3

Amuse bouche

3,50

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Weiderind

Mit Pesto gehobeltem Parmesan und marinierten bunten Blattsalaten

14,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen

8,50

gegrilltes Zanderfilet an Rieslingsoße,

Rahmsauerkraut und hausgemachten Kartoffelblinis

28,00

Crème Brûlée aus Rosenwasser mit Aprikosenkompott und hausgemachtes Karamell-Walnutseis

11,50

61,00

Klassiker-Menü 4

Amuse bouche

3,50

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Weiderind

Mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, gehobeltem Parmesan und mariniertem Blattsalat

14,50

Ochsenschwanzessenz

mit hausgemachten Kräutermaultaschen

9,50

Hausgemachtes Sorbet

Aufgegossen mit schuh's hotel & restaurant Sekt

5,50

Gebratene Schwäbisch-Hällische Schweinefiletmedaillons an Waldpilzrahmsauce

Glasierten Brokkoliröschen und hausgemachten Eierspätzle

27,00

Hausgemachtes Sauerrahmeis

Mit heißem Kirschragout

6,50

61,00

Sie Suchen das besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Klassiker- Menü 5

Karotten-Ingwersuppe mit gebackenen Gambas im Kartoffelstroh

9,50

Geschmorte Kalbsbäckle an Rotweinsöße, Speckbohnen und hausgemachten Spätzle

28,00

Hausgemachtes Limonenmousse an Ananasragout und Minzeis

10,50

43,00

Genießer- Menü 1

Amuse bouche

3,50

Im Sesammantel gebackener Ziegenfrischkäse auf Mangoconfit,
Granatapfelsorbet und mariniertes Kräutersalat an altem Balsamico

15,50

Erdnussuppe mit Kokosnussmilch und Chili mit gebackenen hausgemachten Koriandersäckchen

10,50

Gegrilltes Zanderfilet auf Waldpilzrisotto

20,00

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak im Ciabatta-Mantel an Kräuterjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

31,00

Schuhs kleine Dessertvariation

11,50

87,00

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Genießer- Menü 2

Amuse Bouche

3,50

Hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine

mit Gewürztraminer-Gelee, schwarzen Nüssen und Blattsalat an altem Balsamico

19,00

Gegrillte Jakobsmuscheln an Kurstentierschaum und Safranrisotto

19,00

Hausgemachtes Mangosorbet mit Sekt aufgegossen

5,50

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak an Cognac-Pfeffersoße, mit Buttererbsen und Butternudeln

36,00

Lauwarmer Schokoladen-Walnusskuchen an Waldhonigeis und Beerenragout

11,50

89,50

Genießer- Menü 3

Amuse bouche

3,50

Süppchen vom Krustentier mit Zitronengras

11,50

Gebackenes Knusper Säckchen mit Hummer gefüllt auf sautiertem Streifengemüse

17,00

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Sekt aufgegossen

5,50

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak an Rosmarinjus,

Zucchini-Tomaten-Gratin mit Ziegenfrischkäse und Basilikumrisotto

34,00

Zartbitter Schokoladenmousse an Bananeneis und Schokoladenküchlein

11,50

78,00

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING

Vegi-Menü 1

Amuse bouche

3,50

Marinierter Blattsalat mit Cranberrys und karamellisierten Mandelstiften

an altem Balsamico

9,00

Getrübelt Kartoffelcremesuppe

10,50

Hausgemachter Kartoffel-Knusper-Strudel

an Weißer Trüffelsoße, frisch gehobeltem Trüffel und Lauchgemüse

23,00

Vanille Crème Brûlée mit eingekochten Zwetschgen

und hausgemachtem Pralineneis

10,50

51,50 €

Vegi-Menü 2

Amuse bouche

3,50

Rote Beete Carpaccio mit gebrannten Mandelsplintern an Gartenkräutersalat mit Kräutervinaigrette

13,50

Brunnenkressesuppe mit Ricotta-Säckchen

10,50

Hausgemachte Kartoffel-Ziegenfrischkäse-Blinis an weißer Balsamico-Soße

auf Kirschtomatenragout und geröstete Pinienkerne

20,00

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Kirschen an Vanille-Honigsoße und Rosenblüteneis

10,50

53,00

Vegi-Menü 3

Rote Beete-Suppe mit Ahornsirup und gebrannte Mandeln

9,50

hausgemachte Kartoffelwaffeln an Waldpilzrahm und glasiertem Romanesco

21,00

Gebackene Apfelküchlein im Zucker-Zimtmantel und hausgemachtem Schokoladensorbet

11,50

39,00

Sie Suchen das besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Leichtes Menü 1

Amuse bouche

3,50

Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben an Thunfischsoße mit Kapern an Gartensalat mit altem Balsamico

15,00

Gegrillte Dorade Royal-Filets an Rieslingsoße auf Rahmspinat, Rotwein-Zwiebel-Marmelade und gebratene Rosmarinkartoffeln

27,00

Vanille Panna Cotta im Glas serviert an Ananasragout und hausgemachtem Rosmarin-Honigeis

10,50

51,00

Leichtes Menü 2

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräutermaultaschen

9,50

Gebratene Poulardenbrust mit Tomate und Mozzarella gefüllt an Weißer Balsamico-Soße, Zucchini-Gemüse und hausgemachten Schupfnudeln

26,00

Duo vom Schokoladenmousse an Rotweinkirschen

10,50

41,00

Leichtes Menü 3

Amuse bouche

3,50

Tomatenmousse an mariniertem Tomatensalat an hausgemachtem Basilikum-Eis und marinierten Kräutersalat

12,50

Gebratene Poulardenkeule an Balsamicojus, gegrilltem mediterranem Gemüse und hausgemachten Schupfnudeln

25,00

Hausgemachtes Mascarponeparfait und Rotweinkirschen

10,50

46,50 €

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Regionales Menü 1

Amuse bouche

3,50

Scheiben von kalt geräucherter Entenbrust an Feigensenfsoße und mariniertem Gartenkräutersalat

15,00

Süppchen vom Weinbergschnittlauch mit hausgemachten Forellenklößchen

9,50

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak an Rotweinssoße, geschmortem Paprikagemüse und Pommes Dauphin

34,00

Hausgemachte Topfenknödel auf Erdbeer-Minzsalat und hausgemachtem Erdbeersorbet

11,50

68,50

Einfach lecker Menü 1

Amuse bouche

3,50

Tomatenessenz mit hausgemachten Ricotta-Basilikum-Maultaschen

10,50

Geschmorter Burgunderbraten an Burgundersoße, glasierter Gemüseauswahl und Butternudeln

25,00

Gebackene Vanille Grieß-Schnitte an Mangoconfit und hausgemachtem Pistazieneis

10,50

45,00 €

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING

Herbst / Winter-Menü 1

Amuse bouche

3,50

Marinierter Feldsalat an ausgelassenem Speck und Croutons mit altem Balsamico

10,50

Gebratene Schwäbisch-Hällische Schweinefiletmedaillons an Kräuterrahmsoße, glasierter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

27,00

Vanille Creme Brûlée an Thymian-Apfelkompott und hausgemachtes Waldhonigeis

10,50

46,50 €

Herbst/ Winter-Menü 2

Marinierter Feldsalat mit ausgelassenem Speck und Croutons an altem Balsamico

10,50

Geschmortes Ragout vom Hardtwald Reh an Preiselbeerrahmsoße, karamellisierten Rotkraut und hausgemachten Spätzle

26,00

Cremé Brûlée mit eingekochten Weißherbst-Zwetschgen und hausgemachtem Pralineneis

10,50

43,00 €

Herbst / Winter-Menü 3

Amuse bouche

3,50

Suppe von der karamellisierten Marone

10,50

Gebratenes Schwäbisch-Hällisches-Schweinefilet im Speckmantel mit Dörrobst gefüllt, Spätburgundersoße, Rahmwirsing und Kartoffelgratin

27,00

Rum-Rosinen-Parfait an Rotweinkirschen an Mandel-Karamell-Segel

12,00

48,00 €

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet



RESTAURANT | LOUNGE | CATERING

Herbst / Winter-Menü 4

Amuse bouche

3,50

Suppe vom Hokkaido-Kürbis
an steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

10,00

Hausgemachtes Sorbet
aufgegossen mit Schuh's Restaurant Sekt

5,50

Rosa gebratene Entenbrust an karamellierter Rotweinsoße,
Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle

29,00

Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Rotweinkirschen und Birnensorbet

10,50

53,50 €

Herbst / Winter-Menü 5

Festtagsuppe
(Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Flädle und Maultaschen)

9,50

Wildragout an Preiselbeerrahmsoße
mit glasiertem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

26,00

Duett von der Mousse a Chocolate an Ananassorbet und Ananasragout

10,00

40,50

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Zünftiges Menü 1

Amuse bouche

3,50

Schwammerlsuppe

mit Rahm und Kräutern

9,50

Geschmortes Kalbsrahmgeschnetzelt

mit Schwammerln und Sauerrahm, an Mandel-Brokkoli und Kartoffelrösti

26,50

Gebackene Thymian-Honigschnitte

mit Aprikosenkompott und hausgemachtem Zartbitter-Schokoladeneis

10,00

44,50

Zünftiges Menü 2

Amuse bouche

3,50

Carpaccio vom Semmelknödel

mit sautierten Steinchampignons und Vogerlsalat an Walnussmarinade

15,00

Filet von der Lachsforelle mit steirischen Kürbiskernen gebraten,

auf Kohlrabirahmgemüse und hausgemachten Erdäpfel-Taler

26,00

Hausgemachtes Amarena-Kirsch-Parfait im Bitter-Schokoladen-Mantel

und eingekochten Zwetschgen

10,50

51,00

Zünftiges Menü 3

Badische Kartoffelsuppe mit Kracherle

7,50

Mit Semmelknödel gefüllter Schweinebraten an Kräuterrahmsoße,

geschmortem Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle

23,00

Heiße Beerengrütze mit hausgemachtem Vanille-Sauerrahmeis

7,50

33,00

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Modernes Menü 1

Amuse bouche

3,50

Im Sesammantel gebackener Ziegenfrischkäse auf Mangoconfit und Granatapfelsorbet und Blattsalat

16,50

Weißer Tomatenessenz mit hausgemachten Basilikum-Ricotto-Ravioli

9,50

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Sekt aufgegossen

5,50

Gebratene Poulardenbrust mit Waldpilzen gefüllt, an Trüffeljus,

Mandel-Brokkoli und hausgemachte Schupfnudeln

27,00

Weißes Mousse von der Valrhona-Schokolade im Zartbitter-Schokoladennetz an

Ananascarpaccio mit Balsamicoreduktion und hausgemachtes Ananassorbet

12,00

69,00

Modernes Menü 2

Amuse bouche

3,50

Süßkartoffelsuppe mit Kokosnussmilch und Chilifäden mit gebackener Gamba im Kartoffelstrohmantel

10,50

Birnensorbet mit schuhs hotel & restaurant Sekt aufgegossen

5,50

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinsauce, Speckbohnen und Pommes Dauphin

34,00

Hausgemachtes Amarenakirsch-Parfait und eingekochte Zwetschgen

10,50

59,00 Euro

Sie Suchen das besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Modernes Menü 3

Triologie vom Lachs mit Limonen-Senfsoße an feinem Sommerkräutersalat mit altem Balsamico
16,00

Schaumige Curry- Zitronengrassuppe mit Kokosnussmilch

9,50

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste an Rotweinsoße,
feinem Sommergemüse, Pommes Dauphin

31,00

Zweierlei vom hausgemachten Sorbet mit frischen Früchten

7,50

59,00 €

Modernes Menü 4

Süßkartoffelsuppe mit Kokosnussmilch und Chilifäden

9,50

Gebratenes Schwäbisch-Hällisches Schweinekotelette an Kräuterjus,
glasierten Gemüsestreifen mit Koriander und hausgemachten Schupfnudeln

27,50

Creme Brûlée von der Tonkabohne an Beerenragout und hausgemachtem Lavendeleis

10,50

42,50 €

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Buffet „um die Welt“

Suppe

Tomatenessenz mit hausgemachten Ricotta-Maultaschen und frischen Kräutern (vegetarisch)

Vorspeisenbuffet

- Shrimps-Cocktail nach Art des Hauses mit Radieschen und jungem Lauch (Fisch)
- Rosa gebratene Roastbeefscheiben an Remouladensoße (Fleisch)
- Hausgemachte Roulade von Zander und Lachs an Pommery-Senf-Soße (Fisch)
- Mediterraner Sauerrahmkuchen (vegetarisch)
- Gebackene Knusper-Säckchen mit hausgebeizten Lachs gefüllt an Kräuterdip (Fisch)
- Hausgemachte Geflügelroulade mit Waldpilzen gefüllt an kaltgerührten Preiselbeeren (Fleisch)
- Mousse von der dreierlei Paprika (vegetarisch)
- Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Rahm, auf Kartoffelrösti (Fisch)
- Gebackene Gamba im Kartoffelstroh auf Glasnudelsalat (Fisch)
- Gegrillte mediterrane Gemüseauswahl (vegetarisch)
- Bunte Blattsalate mit 2erlei Dressing
- Reichhaltige Brotauswahl

Hauptgangbuffet

-Poulardenbrust mit Waldpilzen gefüllt an weißer Balsamico-Soße, geschmortem Paprikagemüse und Kartoffelgratin

-im Ganzen, rosa gebratener Kalbsrücken an Rotweinsauce, Speckbohnen und hausgemachten Spätzle

-Gegrillte Filets von der Dorade Royal an Rieslingsoße, Vichy-Karotten und Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Vanille Creme Brûlée mit Rotweinkirschen | gebackener Topfenknödel | Zartbitter Schokoladenmousse | hausgemachtem Cassis-Topfenmousse

75,00 € (ab 35 Personen)

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Buffet „...läuft!“

Suppe

Weißburgunder-Cremesuppe mit hausgemachten Lachsklößchen (Fisch)

Vorspeisenbuffet

- Panierte Putenstreifen im Schwarzwälderschinkenmantel (Fleisch)
- Rosa gebratene Roastbeefscheiben an Remouladensoße (Fleisch)
- Hausgemachte Frühlingsrollen an Sweet Chilisoße (Vegan)
- Mediterraner Sauerrahmkuchen (vegetarisch)
- Im Speckmantel gebratenes Dörrobst (Fleisch)
- Törtchen von der Räucherforelle mit Apfel und Kräutern (Fisch)
- Gegrillte mediterrane Gemüseauswahl (vegetarisch)
- Bunte Blattsalate mit 2erlei Dressing
- Reichhaltige Brotauswahl

Hauptgangbuffet

Gebratene Schweineröllchen mit Frischkäse gefüllt, Kräuterrahmsoße

Vickykarotten und Kartoffelplätzchen

Dessertbuffet

Hausgemachtes Tiramisu | Hausgemachtes Joghurt-Limonenmousse im Glas |

Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesoße

55,00 € pro Pers. (ab 15 Personen)

Sie Suchen das besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Buffet – mediterran!

Suppe

Tomatenessenz mit hausgemachten Ricotta-Maultaschen (Vegetarisch)

Vorspeisenbuffet

- Im Speckmantel gebratenes Dörrobst
- Rosa gebratene Roastbeefscheiben an Remouladensoße (Fleisch)
- Hausgemachte Hummerroulade
- Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Weiderind auf Pesto mit gehobeltem Parmesan und marinierten Blattsalat
- Mediterraner Sauerrahmkuchen (vegetarisch)
- Shrimpscocktail nach Art des Hauses mit jungem Lauch und Radieschen (Fisch)
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken (Fleisch)
- Gegrillte mediterrane Gemüseauswahl (vegetarisch)
- Vitello Tonnato- Kalbsrückenscheiben an Thunfischsoße mit Kapern (Fisch Fleisch)
- Bunte Blattsalate mit 2erlei Dressing
- Reichhaltige Brotauswahl

Hauptgangbuffet

- Poulardenkeule mit Waldpilzen gefüllt an Weißer Balsamico-Soße Paprikagemüse und Parmesanrisotto
- Gegrillte Dorade Royal auf gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Hausgemachtes Tiramisu | Hausgemachte Zitronenmascarpone mit Beerenragout |
Hausgemachte Vanille Panna Cotta mit Himbeerspiegel

75,00 € pro Pers. (ab 24 Personen)

Sie Suchen das besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Buffet – mal etwas exotischer

Suppe

Zitronengras-Currysuppe mit kokosnussmilch und Koriander (Vegan)

Vorspeisenbuffet

- Gebackene Gamba im Kartoffelstroh auf Glasnudelsalat (Fisch)
- Rosa gebratene Roastbeefscheiben an Koriandercreme (Fleisch)
- Hausgemachte Frühlingsrollen an Sweet Chilisoße (Vegan)
- Mediterraner Sauerrahmkuchen (vegetarisch)
- Im Speckmantel gebratenes Dörrobst (Fleisch)
- Törtchen von der Räucherforelle mit Apfel und Kräutern (Fisch)
- Tomatensalat mit Mozzarella, Heidelbeeren und Koriander (vegetarisch)
- Bunte Blattsalate mit 2erlei Dressing
- Reichhaltige Brotauswahl

Hauptgangbuffet

Puten-Ananas-Curry mit Buntem Gemüse und Butterreis

Dessertbuffet

Hausgemachte Zitronenmascarpone mit Beerenragout | Kokosnuss Panna Cotta | Exotischer Fruchsalat

61,00 € pro Pers. (ab 15 Personen)

Sie Suchen dass besondere zu Ihrem Menü? Haben Sie schon an eine Dessertvariation oder Dessertbuffet gedacht
Mit einem Aufpreis von 2,00 Euro pro Person zu Ihrem Menüpreis servieren wir Ihnen eine
Dessertvariation oder ein Dessertbuffet

Buffetvorschläge

- *Buffet bereiten wir Ihnen ab 15 Personen zu
- *Fingerfood bereiten wir Ihnen ab 12 Personen zu

Buffet ab 15 Personen und 6 Komponenten

Buffet Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50 €/pro Pers.
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosnussmilch	6,00 €/pro Pers.
Weißburgunder-Cremesuppe mit hausgemachten Lachsklößchen	6,50 €/pro Pers.
Maronensamtsuppe mit Croutons	7,00 €/pro Pers.
Zitronengras-Currysuppe mit kokosnussmilch und Koriander	7,50 €/pro. Pers.
Badisches Kartoffelsüppchen mit Kracherle	5,50 €/pro. Pers.
Schnittlauchsuppe	6,00 €/ pro. Pers
Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit Croutons	8,50 €/pro Pers.
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	6,50 €/pro Pers.
Tomatenessenz mit hausgemachten Ricotta-Maultaschen	6,50 €/pro Pers.
Kalte Gurkensuppe mit Kokosnussmilch und Chili	6,00 €/pro Pers.
Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons	6,50 €/pro Pers.
Bärlauchcremesuppe	6,00 €/pro Pers.

Buffet Vorspeisen

Hausgemachte Fischsoufflet mit Kräuterdip	4,00 €/pro pers.
Königin-Pastete mit Kalbsrahmragout gefüllt	6,00 €/pro Pers.
Panierte Putenstreifen im Schwarzwälderschinkenmantel	5,50 €/pro Pers
Hausgemachte Frühlingsrollen an Sweet Chilisoße	4,50 €/pro Pers.
Gebackene Käse-Knusper-Säckchen	4,80 €/pro Pers.
Gebackene Fischfiletstreifen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	5,50 €/pro Pers.
Hausgemachte Tafelspitzterrine mit gelben Linsen	4,20 €/ pro Pers.
Hausgemachte Geflügelroulade an Cumberlandsoße	4,80 €/pro Pers.
Im Speckmantel gebratenes Dörrobst	3,20 €/pro Pers.
Hausgemachte Entencrustini an kaltgerührten Preiselbeeren	4,40 €/pro Pers.
Hausgemachte Hummerroulade	6,50 €/pro Pers.
Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Weiderind auf Pesto + gehobeltem Parmesan und marinierten Blattsalat	7,50 € / pro Pers. 4,50 €/pro Pers.
Hausgemachter Reh-Kartoffelstrudel	6,00€/pro Pers
Shrimpscocktail nach Art des Hauses mit jungem Lauch und Radieschen	5,50 €/pro Pers.
Gebackenes Knuspersäckchen mit hausgebeizten Lachs gefüllt	4,80 €/pro Pers.
Gegrilltes mediterranes Gemüse	3,30 €/pro Pers.
Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Radieschen und Lauch	3,90 €/pro Pers.
Mediterraner Sauerrahmkuchen mit Gemüse	3,50 €/pro Pers.
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	3,50 €/pro Pers.
Hausgemachtes Geflügellebermousse mit karamellisierten Weißweinpfelspalten	5,50 €/pro Pers.
Törtchen von der Räucherforelle mit Apfel und Kräutern	4,00 €/pro Pers
Hausgemachter Strudel von Blut-und Leberwurst	4,50 €/pro Pers.
Terrine vom gekochten Tafelspitz in Meerrettichmantel mit Gemüsewürfeln	3,50 €/pro Pers.
Würziger lauwarmer Käsekuchen	3,30 €/pro Pers.
Hausgemachte Pastete vom Hardtwald Reh mit Preiselbeeren	5,70 €/pro Pers.
Rosa gebratene Roastbeefscheiben an Remouladensoße	4,50 €/pro Pers.

Buffet Vorspeisen

Hausgemachte Roulade von Zander und Lachs an Pommery-Senf-Soße	4,70 €/pro Pers.
Mousse von der dreierlei Paprika	3,90 €/pro Pers.
Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Rahm, auf Kartoffelrösti	5,20 €/pro Pers.
Pollo Tonnato- Putenbrustscheiben an Thunfischsoße mit Kapern	4,50 €/pro Pers.
Vitello Tonnato- Kalbsrückenscheiben an Thunfischsoße mit Kapern	5,30 €/pro Pers.
Frischkäsepralinen im Pumpernickelmantel	3,80 €/pro Pers.
Hausgemachte Crepe-Roulade mit Waldpilzen gefüllt	4,30 €/pro Pers.
Hausgemachter Zwiebelkuchen	3,90€/pro Pers.
Panierte Tafelspitzwürfel an kaltgerührten Preiselbeeren	4,50 €/pro Pers.
Gebackene Gamba im Kartoffelstroh auf Glasnudelsalat	5,20 €/pro Pers.
Bunte Blattsalate mit 2erlei Dressing	4,20 €/pro Pers.
Reichhaltige Brotauswahl	3,20 €/pro Pers.
Terrine vom geschmorten Schweinebäckle im Gelee	4,20 €/pro Pers.
Wildkräuter Blinis mit Ziegenfrischkäse und Birnenkompott	4,30 €/pro Pers.
Tomaten-Weißwein-Sud mit Muscheln und Gemüsestreifen	6,00 €/pro Pers.
Bruschetta mit Tomate, Aubergine und Avocadocreme	4,70 €pro Pers.
Hausgemachte Croissants mit Käse und Speck gefüllt	3,90 €/pro Pers.
Tomaten-Mozzarella-Spieß	3,90 €/pro Pers.
Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	4,70 €/pro Pers.
Hausgemachtes Käsegebäck	4,00 €/pro Pers.
Salat mit Schafskäse, Paprika und Oliven im Glas	4,00 €/pro Pers.
Meeresfrüchte Törtchen	4,90 €/pro Pers.
Gebackene Käsekrokette	4,00 €/pro Pers.
Bayrischer Obazder	3,50 €/pro Pers.
Hausgemachte Rehpastete mit Dörrobst	5,90 €/pro Pers.

Buffet Vorspeisen

Gebackene Ziegenfrischkäsebällchen mit getr. Tomaten	4,50 €/pro Pers.
Cous-Coussalat mit Rosinen, Paprika, Granatapfel und Koriander	3,90 €/pro Pers.
Tofu-Teriyaki im Sesammantel	3,20 €/pro Pers.
Mini Frikadellen auf Kartoffelsalat	3,20 €/pro Pers.
Kichererbsenbällchen auf Kräuter-Korianderdip	3,20 €/pro Pers.

Buffet Hauptgang

Geschmorter Rinderbraten an Spätburgundersoße, hausgemachten Spätzle und Gemüseauswahl	21,00 €/pro Pers
Gebratene Schweineröllchen mit Frischkäse gefüllt, Kräuterrahmsoße Vickykarotten und Kartoffelplätzchen	20,00 €/pro Pers
Geschnetzeltes vom Schweinefilet an Dijon-Senfsoße, Speckbohnen Und Butternudeln	23,00 €/pro Pers.
Puten-Ananas-Curry mit Buntem Gemüse und Butterreis	20,00 €/pro Pers.
Schweinefiletmedaillons an Kräuterkruste, Kräuterrahmsoße, glasierten Gemüse und Kartoffelgratin	25,00 €/pro Pers
Geschmortes Kalbsrahmgeschnetzeltes an Rahmwirsing und Hausgemachten Sauerrahmnudeln	25,00 €/pro Pers.
Geschmortes Wildragout an Preiselbeerrahmsoße, Rotkohl und Hausgemachten Serviettenknödeln	26,00 €/pro Pers.
Poulardenkeule mit Waldpilzen gefüllt an Weißer Balsamico-Soße Paprikagemüse und Parmesanrisotto	24,00 €/pro Pers
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsoße, Korianderrahmsauerkraut und Hausgemachte Schupfnudeln	27,00 €/pro Pers.
Gegrilltes Lachssteak an Rieslingsoße, Lauchgemüse und Butternudeln	24,50 €/pro Pers.
Gegrillte Dorade Royal auf gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,00 €/pro Pers.
Hausgemachte Rahmwirsingbällchen mit Trüffelsoße	23,90 €/pro Pers.
Hausgemachte Semmelknödel an Waldpilzen á la creme	19,50 €/pro Pers.
Geschmorte Lammhaxe mit Bohnen und Kartoffelgratin	23,90 €/pro Pers.

Buffet Hauptgang

im Ganzen, rosa gebratener Kalbsrücken an Rotweinsauce,
Speckbohnen und hausgemachten Spätzle 30,50 €/pro. Pers.

Buffet Dessert

Hausgemachte Caramellcreme	4,20 €/pro Pers.
Hausgemachtes Schmandtörtchen mit Zwetschgen	3,90 €/pro Pers.
Hausgemachtes Tiramisu	4,90 €/pro Pers.
Hausgemachtes Joghurt-Limonenmousse im Glas	4,50 €/pro Pers.
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Birnenspalten	4,50 €/pro Pers.
Hausgemachter Schokoladen-Walnusskuchen mit Feigenkompott	5,50 €/pro Pers.
Karamellierter Topfencrepe mit Ananasragout	4,50 €/pro Pers.
Mandel-Quitten Törtchen	4,80 €/pro Pers.
Vanille Panna Cotta	4,50 €/pro Pers.
Kokosnuss Panna Cotta	4,50 €/pro Pers.
Terrine von 3erlei Schokolade mit Rotweinkirschen	4,80 €/pro Pers.
Hausgemachtes Topfenmousse	4,50 €/pro Pers.
Hausgemachte Zitronenmascarpone mit Beerenragout	4,90 €/pro Pers.
Hausgemachtes Grießflammeri	4,60 €/pro Pers.
Hausgemachtes Birnenmousse	4,50 €/pro Pers.
Hausgemachter Topfenstrudel an Vanillesauce	5,50 €/pro Pers.
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce	5,50 €/pro Pers.
Hausgemachter Ofenschlupf mit Kirschen an Sauerrahm-Vanillesauce	4,90 €/pro Pers.
Badisches Kirschwasserparfait an Rotweinkirschen	4,90 €/pro Pers.
Weißes und braunes Schokoladenmousse im Glas	4,90 €/pro Pers.
Vanille Creme Brûlée	4,50 €/ pro Pers.
Fruchtsalat	4,50 €/pro Pers.
Hausgemachte Vanille Panna Cotta mit Himbeerspiegel	4,70 €/pro Pers.
Gebackene Grießknödel	3,90 €/pro Pers.