



Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

Planen Sie eine Feier? Dann sind Sie hier genau richtig!

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine kleine Auswahl an
Menüvorschlägen und Bufetts.

Egal ob Familienfeiern, Geburtstagen, Hochzeiten, Firmenfeiern und und und..

Hier können Sie sich vorab schon einmal Appetit holen.

Mit einem persönlichen Termin vor Ort können Sie mit uns dann alles weitere besprechen.
Bitte beachten Sie das einige Menüs saisonale Komponenten enthalten.

Viel Spass beim durchstöbern.

Ihr Adlerteam



Menu I

Feldsalat an Walnuss-Preiselbeerdressing mit Speck und Kracherle

**

Rinderbouillon mit Flädle

**

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce
mit Brokkoli und Krokette

**

Duett von weisser und dunkler Mousse au chocolat an Orangensalat

*46€

Menu II

Rindercarpaccio an Basilikumpesto mit Parmesan

**

Waldpilzcremesuppe mit Schinkencrissini

**

Entenbrust mit Apfelrotkraut und Semmelknödel

**

Hausgemachter Schokokuchen mit Walnusseis und Sahne

*40€

Menu III

Jacobsmuschel im Zucchini-mantel auf warmen Linsen

**

Lachscremesuppe mit Wasabinüssen

**

Zanderfilet an Weissweinsauce mit Champignon-Lauch-Kartoffelgemüse

**

Krokantparfait mit warmen Zwetschgen

*41€



Menu IV

Scheibe vom Ziegenkäse mit Blütenhonig und Blattsalat

**

Maronencremesuppe mit Kracherle und Petersiliensahne

**

Steinpilzrisotto im Kohlblatt mit Ofentomate

**

Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Fruchtsalat

*31€

Menu V

Lachsspiess an asiatischem Kohlsalat

**

Karotten – Ingwercremesuppe

**

Mariniertes Rinderrückensteak an Cafe de Parissauce

Steinchampignons und Kräuternudeln

**

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

*44€

Menu VI

Wildterrinen an Orange mit Feldsalat

**

Forellencremesuppe mit Dillsahne

**

Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne an Rahmwirsingnocke und Nussspätzle

**

Vanilleparfait an warmen Amerettokirschen

*43€



-

Menu VII

Feine Kalbsscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

**

Petersilienwurzelsuppe

**

Hausgemachte Rindsroulade mit Spätburgundersauce
Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln

**

Hausgemachtes Duett von Sorbet der Saison

*38€

Menu VIII

Schwedenbrote

Räucherlachs, Thunfischcreme, Hering

**

Pikante Fischbouillon mit Chili und Garnelen

**

Lachsfilet auf Ratatouille mit Pestopüree

**

Limettenparfait auf Melonensalat mit Minze

*41€

Menu IX

Gemüsequiche an Salatbukett

**

Minestrone mit Parmesanspänen

**

Ziegenkäse Feigenravioli an Zitrusöl
auf Champignon-Chikoreegemüse

**

Kirschtiramisu

*33€



Grillbuffet

Apero – Melonenbowle

**

Verschiedene Rohkostsalate, mediterraner Nudelsalat, griechischer Bauernsalat, Reissalat, verschiedene Blattsalate, Dressings, Tomate – Mozzarella, Oliven, Melone, Bauernbrot, Scharwaie

**

Lachs in Orangenmarinade
Rindersteaks in Kräutermarinade
Knoblauchgarnelen
Merquez, Spare Rips
Ziegenkäse vom Grill
Meersalzkartoffeln, Pestolinguini, Grillgemüse

**

Großer Fruchtspiegel Mousse au chocolat und Panna Cotta

*50€ / pro Person inklusive Aperero



Tapas und Paella-buffet

Sekt mit Hibiskusblüte

**

Melonen mit Serrano, Champignons al jerez, Calamares al romana mit Aioli
eingelegte Anchovis, gefüllte Kirschaprika, Auberginen mit Manchego gratiniert
Tomate mit Büffelmozzarella, marinierte Oliven, Albondigas in Tomatensauce
mediterraner Gemüsesalat mit Garnele

**

Paella mit Huhn und Chorizo

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

Paella vegetarisch mit Gemüse und Ziegenkäse

**

Mandelkuchen und Früchtespiegel

*45€/ Person inklusive Aperó

Tipp

Fragen Sie rechtzeitig an können wir passende Musikbegleitung
kostenpflichtig für Sie organisieren



Hier können Sie sich Ihre Menüs selbst zusammenstellen.
Bitte beachten Sie das Sie pro Gang 2 Gerichte zur Auswahl nehmen können.
Ein Beispiel haben wir unten aufgeführt.

Vorspeisen

Feldsalat an Walnuss-Preiselbeerdressing mit Speck und Kracherle
Rindercarpaccio an Basilikumpesto mit Parmesan
Jacobsmuschel im Zucchini mantel auf warmen Linsen
Scheibe vom Ziegenkäse mit Blütenhonig und Blattsalat **vegetarisch**
Lachsspiess an asiatischem Kohlsalat
Wildterrinen an Orange mit Feldsalat
Feine Kalbsscheiben mit Thunfischcreme und Kapern
Schwedenbrote Räucherlachs, Thunfischcreme, Hering
Gemüsequiche an Salatbukett **vegetarisch**

Suppen

Rinderbouillon mit Flädle
Waldpilzcremesuppe mit Schinkenrissini
Lachscremesuppe mit Wasabinüssen
Maronencremesuppe mit Kracherle und Petersiliensahne **vegetarisch**
Karotten – Ingwercremesuppe **vegetarisch**
Forellencremesuppe mit Dillsahne
Petersilienwurzelsuppe
Pikante Fischbouillon mit Chili und Garnelen
Minestrone mit Parmesanspänen **vegetarisch**

Hauptgänge

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce mit Brokkoli und Kroketten
Entenbrust mit Apfelrotkraut und Semmelknödel
Zanderfilet an Weissweinsauce mit Champignon-Lauch-Kartoffelgemüse
Steinpilzrisotto im Kohlblatt mit Ofentomate **vegetarisch**
Mariniertes Rinderrückensteak an Cafe de Parissauce Steinchampignons und Kräuternudeln
Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne an Rahmwirsingnocke und Nusspätzle
Hausgemachte Rindsroulade mit Spätburgundersauce Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln
Lachsfilet auf Ratatouille mit Pestopüree
Ziegenkäse Feigenravioli an Zitrusöl auf Champignon-Chikoreegemüse **vegetarisch**
Braten vom Kalb an zweierlei Saucen mit Apfelrotkraut, Kroketten und Spätzle
Schweinefilet am Stück gebraten mit Marktgemüse, Nudeln und Pommes frites
Hähnchenbrust mariniert an Basilikumpestonudeln und Tomatenragout



Dessert

Duett von weisser und dunkler Mousse au chocolat an Orangensalat **vegetarisch**
Hausgemachter Schokokuchen mit Walnusseis und Sahne **vegetarisch**
Krokantparfait mit warmen Zwetschgen **vegetarisch**
Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Fruchtsalat **vegetarisch**
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas **vegetarisch**
Vanilleparfait an warmen Amerettokirschen **vegetarisch**
Hausgemachtes Duett von Sorbet der Saison **vegetarisch**
Limettenparfait auf Melonensalat mit Minze **vegetarisch**
Kirschtiramisu **vegetarisch**

Menübeispiel

Feldsalat an Walnuss-Preiselbeerdressing mit Speck und Kracherle
oder
Jacobsmuschel im Zucchini mantel auf warmen Linsen
**

Lachscremesuppe mit Wasabinüssen
oder
Maronencremesuppe mit Kracherle und Petersiliensahne
**

Kalbrückensteak an Morchelrahmsauce mit Brokkoli und Kroketten
oder
Zanderfilet an Weissweinsauce mit Champignon-Lauch-Kartoffelgemüse
**

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
oder
Vanilleparfait an warmen Amerettokirschen

Preise berechnen wir dann nach Menüauswahl

***Preisangaben sind ohne Gewähr und können sich ggf. durch wirtschaftliche Einflüsse ändern. Wir Bitten um Verständnis.**