



## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

### Sommer 2022 ab 10 Personen



#### MENÜ 1

Gemischter Salat

12.50

Schweinsnierstück mit Cognacrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse

29.50

Limettenparfait mit marinierten Früchten

10.50

**MENÜPREIS 52.50**



#### MENÜ 2

Mango-Avocado Salat mit Granatapfel und Vanille

15.50

Gebratenes Zanderfilet mit Safranschaum  
auf Venerereis und Broccoli

34.00

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace

9.50

**MENÜPREIS 59.00**



#### MENÜ 3

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing

10.50

Süßmaissuppe mit Estragon

11.50

Sauerbraten nach Konrad Hummler  
mit Kartoffelstock und Gemüse

38.50

Crème Brûlée

8.50

**MENÜPREIS 69.00**



## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



### MENÜ 4

Bunter Blattsalat mit Hausdressing, Ei und Croûtons

10.50

Gebratene Riesencrevetten

auf orientalischem Kichererbsenpurée und Speckchips

18.50

Rosa gebratenes Kalbsschulterfilet mit Portweinjus,  
neuen Bratkartoffeln und buntem Gemüse

42.50

Kleines Tiramisù «nach Art des Hauses»

7.50

**MENÜPREIS 79.00**



### MENÜ 5

Kleines Rindstartar mit Salatbouquet

19.50

Grüne Gazpacho mit Avocado und Flusskrebs

14.50

Schweinsfilet mit Pfefferjus, Kräuterrisotto und Gemüse

42.50

Parfait von Charentais-Melone auf Portweinspiegel

13.50

**MENÜPREIS 87.00**



### MENÜ 6

Tatar von der geräucherten Bodenseeforelle  
mit Wildkräutersalat und Radieschen

15.50

Melonen-Kaltschale mit Holunder-Granitée

12.50

Hausgereiftes Dry Aged Entrecôte am Stück gebraten  
Gewürz-Kartoffelstock und Gemüse

48.50

Quark-Vanille-Mousse

mit Aprikosenkompott und Mandelkrokant

12.50

**MENÜPREIS 89.00**