

Verehrter Gast,

auf den kommenden Seiten möchten wir Ihnen gerne eine Auswahl an Fest-Menüs vorstellen. Selbstverständlich können diese beliebig geändert werden. Unser Haus legt bei der Zubereitung der Speisen großen Wert auf Frische. Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies rechtzeitig wissen, damit wir Ihnen die Speisen entsprechend zubereiten können.

Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche mit besonderen Leckereien je nach saisonalem Angebot. Wir legen dabei besonderen Wert auf eine persönliche Beratung. Damit wir uns für Sie Zeit nehmen können, rufen Sie einfach kurz vorher an.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, sei es bei der Auswahl des Menüs, der passenden Getränke, Musik, Dekoration usw., damit Ihr Fest für Sie unvergesslich wird.

Für alle Fragen oder Unklarheiten vor, während oder nach Ihrem Fest ist die Geschäftsleitung jederzeit Ihr persönlicher Ansprechpartner.

Wir berechnen keine Raummiete. Ab 1.00 h nachts berechnen wir einen Mitarbeiterzuschlag in Höhe von 25,00 EUR pro Stunde und Mitarbeiter.

Schwäbische Maultaschensuppe

4,20€

Geschmorte Kalbskeule mit feiner Champignonrahmsoße

Gemüse vom Markt und Butternudeln

21,70 €

Schwarzwälder Kirschwasserparfait mit warmen Sauerkirschen

5,20€

EUR 31,10

Kraftbrühe mit Flädle

4,20€

Landhaus-Filetteller vom Rind, Schwein und Pute,

Rösti und Marktgemüse

23,40€

Panna Cotta an Himbeermark

5,80€

EUR 33,40

Schwäbische Festtagssuppe

mit Grieß- und Markklößchen, Flädle und Maultäschle

4,20 €

Rinderschmorbraten an Rotweinjus und Schweinelende an frischen Champignons

a la Creme, mit feinem Gemüse, Spätzle und Pommes Frites

18,70 €

Helles und dunkles Mousse au Chocolat mit Maracujaschaum

5,80 €

28,70 €

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle

4,20€

Schömberger Leibgericht

Maultasche mit Zwiebelschmelze, Schweinefilets an Champignonrahms  
soße und Schupfnudeln

17,80€

Panna Cotta mit Erdbeerpürree

5,80€

Eur 27,80

Schweinefilet Calvados

mit Apfelstückchen und Rahmsöbe, Gemüse vom Markt, Reis und  
Dauphinekartoffeln

17,80€

Vanilleeis und marinierte Erdbeeren

5,80€

EUR 23,60

Knackiger Feldsalat mit ausgelassenen Speckwürfeln und  
Croutons an Balsamicodressing

6,80€

Schwäbischer Filetteller Schweinelendchen an feiner  
Champignonrahmsöbe, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle

17,80€

Schwarzwälderkierschtraum Sauerkierschkompott mit Schokoladeneis  
und Sahnehaube

5,80€

EUR 30,40

Tomatencremesuppe

4,20€

Gedämpftes Lachsfilet auf grünen Pesto-Rahmnudeln, garniert  
mit sautierten Kräuterchampignons

18,60€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,80€

EUR 28,60

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Grießklößchen

4,20€

Knackiger Feldsalat mit gehacktem Ei und geröstetem Sesam

5,80€

Duo vom Rind und Geflügel Rinderhüfte rosa gebraten mit Kräuterbut-  
ter, gebratene Poulardenbrust mit Rahmsoupe, Gemüse vom Markt, Dau-  
phinekartoffeln und Spätzle

22,70€

Irischer Traum Walnubeis mit Baileys

5,20€

EUR 37,40

Gebratene Zanderknusperle vom Filet auf buntem Blattsalat mit  
frischen Kräutern und Baguette

8,80€

Coque au vin mit feinen Bandnudeln und Gemüse der Saison

16,20€

Apfelküchle mit Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne

5,20€

EUR 29,60

Tomatencremesuppe

4,20€

Gedämpftes Lachsfilet auf grünen Pesto-Rahmnudeln, garniert  
mit sautierten Kräuterchampignons

18,60€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,80€

EUR 28,60

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Grießklößchen

4,20€

Knackiger Feldsalat mit gehacktem Ei und geröstetem Sesam

5,80€

Duo vom Rind und Geflügel Rinderhüfte rosa gebraten mit Kräuterbut-  
ter, gebratene Poulardenbrust mit Rahmsobö, Gemüse vom Markt, Dau-  
phinekartoffeln und Spätzle

22,70€

Irischer Traum Walnubeis mit Baileys

5,20€

EUR 37,40

Gebratene Zanderknusperle vom Filet auf buntem Blattsalat mit  
frischen Kräutern und Baguette

8,80€

Coque au vin mit feinen Bandnudeln und Gemüse der Saison

16,20€

Apfelküchle mit Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne

5,20€

EUR 29,60

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

4,20€

Gebratene Garnelen an Feldsalat mit Balsamicodressing und Baguette

10,80€

Tournedos mit zweierlei Soßen Rinderfiletscheiben am Stück gebraten  
mit Portweinglace und Kräuterbutter mit Pfefferrahmsobe,

Gemüse und Rösti

25,90€

Dessertvariation „Obere Säge“

11,50€

EUR 52,40