

# Menüs für Gruppen

## 3 Gang Menüs

### 3 Gang Set 1

*Fruchtige Tomatencreme mit Gin und Basilikum*

\*\*\*

*Hundsrücker Gewürzbraten mit Zwiebel – Altbier Sauce,  
Kartoffelpüree, Speckhähnchen*

\*\*\*

*Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce*

22,90

### 3 Gang Set 2

*Kleiner Salat mit gerösteten Sonnenblumen Kernen*

\*\*\*

*Roastbeef von der Rinderhuft in der Champagnersenf Kruste,  
Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Rote Walbeerengrütze mit Vanille Sauce*

€ 28,90

### 3 Gang Set 3

*Salate der Saison mit Lachs und Scampis,*

*Sauce Rouille*

\*\*\*

*Ochsenfilet vom Grill mit Kräuter – Knoblauch Butter, Mediterranes Gemüse*

*Röstkartoffeln*

\*\*\*

*Bodenseeäpfel im Blätterteig, Orangeneis mit Himbeermark*

€ 38,90

## 4 Gang Menüs

### 4 Gang Set 1

*Kleiner Salat mit Tomate und Mozzarella*

\*\*\*

*Kraftbrühe mit Grießnockerln und Gemüsewürfel*

\*\*\*

*Schweinerückensteak „Normandie“ serviert mit Apfel – Calvados Sauce,  
Pommes Macaire, Erbsen – Karotten Gemüse*

\*\*\*

*„Birne Helene“*

€ 26,90

### 4 Gang Set 2

*Serranoschinken mit Melone*

\*\*\*

*Schaumsüppchen vom jungen Gemüse mit Pesto*

\*\*\*

*Kaninchen „Toskanische Art“ mit Polenta und Zucchini*

\*\*\*

*Exotische Früchte mit Cassis Sorbet*

€ 34,90

### 4 Gang Set 3

*Carpaccio vom Räucherlachs mit Babygarnelen auf Salate*

\*\*\*

*Feine Bandnudeln mit Trüffel und Sellerie*

\*\*\*

*Filet vom Rind und Jungschwein in zweierlei Saucen,  
Kartoffel – Gemüsegratin, Speckböhnchen*

\*\*\*

*Dessertteller mit Parfait, Mousse und Sorbet serviert mit Früchten*

€ 39,80