



Seyd herzlich begrüßt,

wir freuen uns darauf Euch als unsere Gäste willkommen zu heißen.

Um Eure Einkehr zu einer runden Sache zu machen müssen wir jetzt gemeinsam ein paar Entscheidungen treffen ...

In welcher Form dürfen wir Eure Speisen am Abend auftischen?

Wünscht Ihr Euch **entweder**

- eine gemeinsame Menüfolge für die gesamte Gruppe

oder

- ein Überraschungsmenü

oder

- möchtet Ihr Eure individuelle Speisenauswahl aus der aktuellen Karte treffen?
*(bis zu einer Gruppengröße von **20 Personen** möglich)

Alle Infos zum weiteren Prozedere findet Ihr in den Anhängen.

Wir freuen uns darauf mit Euch den Abend zu gestalten.

Gehabt Euch wohl





Menü

Ihr habt Euch mit der gesamten Gruppe darauf geeinigt **ein** gemeinsames Menü zu bestellen? Unsere Menüfolgen werden im Hauptgang in Schalen und auf Platten aufgetischt, aus denen Ihr Euch bedienen könnt. Die Zusammenstellung der Menüfolge passen wir individuell an Eure Wünsche an. Hier einige Beispiele zum Gaumen wässern:

Menü S1

Schweinemedallions im Parmesanmantel mit Basilikumrahm
&
Braten von der Putenoberkeule mit Honig-Rauch-Glasur
&
Ofen-Kohlrabi gefüllt mit Mangold-Pilz-Risotto
dazu reichen wir Pumpernickelnudeln, Hasselbackkartoffeln mit Tomatenöl
& buntes Marktgemüse

Creme Brûlée mit Pfirsich & Estragon
35,90 Silberlinge

Menü S2

Lachsfilet aus dem Ofen mit Fenchel
&
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bergkäse & westfälischem Knochenschinken
&
Sellerieschnitzel mit Trauben & Rieslingrahm
dazu reichen wir Blumenkohl mit Nuß-Petersilien-Crunch, hausgemachte Spätzle
und Rosmarinkartoffeln

Orangentörtchen mit Sauerrahmeis
36,50 Silberlinge

Menü S3

Mangold-CousCous-Wickel mit Granatapfeldressing an Rote Beete Carpaccio

Hähnchenbrust mit Sesam-Kartoffelkruste & Kräuterschmand
&
Rindergeschnetzeltes mit grünem Spargel & geschmolzenen Tomaten
&
Kartoffelschnecken mit Salbei
dazu reichen wir Buttermöhren, frische Bandnudeln und Petersilienkartoffeln
37,50 Silberlinge

Menü S4

Lachscrepes mit Himbeervinaigrette & Salatbouquet

Tafelspitz mit Calvados gespritzt
&
Putenrouladen gefüllt mit Gartenkräutern & Ziegenfrischkäse
&
Brokkoli-Pastinaken-Frikadellen
dazu reichen wir Spitzkohl-Brennnessel- Schupfnudel-Pfanne, Kohlrabigemüse in Rahm,
Kartoffelgratin & Wildreis
36,50 Silberlinge

Na, an alles gedacht?

Allergiker, Choleriker, Veganer, Vegetarier, halal & kosher, Spaßbremsen,

Zur weiteren Absprache schickt uns einfach eine Antwort-E-Mail.



Überraschungsmenü

Ihr habt Euch mit der gesamten Gruppe darauf geeinigt **einen gemeinsamen Hauptgang** zu bestellen? Ihr könnt Euch aber nicht einigen und seid experimentierfreudig? Dann lasst Euch doch einfach von unserem Küchenteam kulinarisch **überraschen**.

Wir tischen Euch vier Sorten Fleisch
in gebraten & geschmort auf,

auf Wunsch auch Fisch,

dazu zwei Sättigungsbeilagen,

passende Saucen &

saisonales Gemüse

Preis pro Person 29,00 Silberlinge

Ein „wildes“ Upgrade gefällig?

Gerne ergänzen wir zusätzlich einen Wildbretanteil.

Preis pro Person 33,00 Silberlinge



Na, an alles gedacht?

Allergiker, Choleriker, Veganer, Vegetarier, halal & kosher, Spaßbremsen,

Zur weiteren Absprache schickt uns einfach eine Antwort-E-Mail.



Zweierley mit Brot

Tontopf-Brot
Aioli Walnuss-Dattel-Pesto
Tomatenmarmelade Basilikum-Senf-„Butter“
Rote Beete „Schmalz“

8,00

Zerzickt

Gratinierter Ziegenkäse Rote Beete Birne Pecannüsse
Balsamicosirup Rosmarin Lattich Röstbrot

14,00

Linsestraße

Linse-Reis-Plätzchen Pilzsuppfleisch
Zitrone kandierter Ingwer Lattich

14,50

(vegan)

Witzbold

Kohlwickel Erbsen-Minz-Füllung
Schwarzwurzelragout Erbsen-Herzoginkartoffel

19,50

(vegan)

Dolle Knolle

Ofen-Rote Beete Grünkern-Nudel-Risotto
Tomate Basilikum Senf Hobelkäse

18,90

(vegan möglich)

Symbiont

Ofenbrokkoli Brokkoli-Kimchi
Brokkoli-Wachsbohnen-Creme Pilzsuppfleisch
Sesam Pfannbrot

18,50

(vegan)

Rüdiger

Wildgulasch Pilzsuppfleisch Röstzwiebeln Spätzle
Rotkraut-Möhren-Salat

26,50

Tötchen

Shepherd's Pie
Westfälisches Kalbragout Schwarzwurzel
Süßkartoffel-Knusper-Haube Lattich

24,50

Adam & Eva

Spareribs Apfel-Rauch-Marinade
Pfannkuchen Chili Käse Knusperspeck Ahornsirup
Rotkraut-Möhren-Salat

25,90

Wal'de mar

Côte de Cerf (Hirschsteak) Café de Paris Butter
Jakobsmuschel Bratkartoffeln
Brokkoli Nussbutter-Brösel

36,90

Jodokus

Entenbrust Espresso-Balsamico-Glasur
Süßkartoffelpüree Birnen Bohnen Speck

27,50

Pfeffersack

Filetsteak 200g Portwein-Pfefferjus
Kartoffelpüree Prinzessbohnen
westfälischer Knochenschinken Tomatenmarmelade

32,50

Flötotto

Gratinierte Hähnchenbrust-Timbale
Senf-Pfeffer-Kruste Rahmsauce Pumpernickelnudeln
Lauch Apfel westfälischer Knochenschinken Bergkäse

24,90

Galgenfris(s)t

Grillspieße Schweinemedallion Hähnchenbrustfilet Hüftsteak
Bratkartoffeln Zwiebel Speck
Aioli Walnuss-Dattel-Pesto Chimichurri Lattich

27,90

Steigerung gefällig? Statt Hüftsteak lieber Filetsteak?!

32,50

Aus dem Schwabenlände

Käsespätzle Speck Frühlingszwiebel Lattich
(vegetarisch möglich)

17,50

Schietbüddel

Gebratenes Kabeljaufilet Dill-Haferkruste
Wermutsauce Kartoffel-Senf-Püree
Linsen-Nuss-Salat

26,90

Scheiterhaufen

Gebratenes Schweinefilet Honig-Malz-Sauce
Spätzle Granatapfelkerne Speck Lattich

26,90

Nervensäge

Wiener Schnitzel vom Kalb Rahmsauce
Bratkartoffeln Rote Beete
Ei-Crumble Nußbutter-Brösel Petersilie

28,50

Bitte sendet uns 6 Tage vor Eurer Einkehr dieses Formular mit Eurer gewünschten Auswahl zu.

Anzahl	Speisen
	Zweierley mit Brot (Dips werden Abends abgefragt)
	Zerzickt
	Linsenstraße
	Witzbold
	Dolle Knolle
	Symbiont
	Rüdiger
	Töt(t)chen
	Adam & Eva
	Wal´de mar
	Jodokus
	Pfeffersack
	Flötotto
	Galgenfris(s)t
	Aus dem Schwabenländle *mit Speck
	Aus dem Schwabenländle *vegetarisch
	Schietbüddel
	Scheiterhaufen
	Nervensäge

Na, an alles gedacht?

Allergiker, Choleriker, Veganer, Vegetarier, halal & kosher, Spaßbremsen,