



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 auftragen?

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 H1

Kleiner Lattich mit Pfifferling & Wildschweinsalami-Crostini

Schweinefilet im Parmesan-Haselnuss-Mantel mit Portweinsauce

&

Hirschrücken im Ganzen aufgetischt mit Tomaten-Rauch-Glasur
dazu reichen wir Semmel-Laugen-Knödel, Knoblauch-Zimt-Kartoffeln,
buntes Rübchen-Gemüse

Herrencreme-Parfait mit Beerengrütze

Menü H2

Selleriesüppchen mit Walnusskrokant

Rehragout mit Rosinen & Schalotten in Hagebuttenrahm

&

Rinderroulade mit Schweizer Bergkäse, Speck & Pumpernickel gefüllt
dazu reichen wir

Spitzkohl-Birnen-Gemüse, hausgemachte Spätzle
und Polenta-Kräuterschnitten

Apfeltarte mit Salzkaramell-Eis

Menü H3

Kartoffel-Steinpilz-Cremesuppe mit Pumpernickel-Speck-Knödeln

Kasslerrücken im Brotteig gebacken

&

Enten- und Kaninchenkeule auf Waldpilzen
dazu reichen wir Wurzelgemüse mit Birnen,
gebutterte Hasselbackkartoffeln & Semmeltorte

Maronentörtchen mit Chili-Schokoladenmousse



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.



Butterbrot

Hausgebackenes Brot

Knotoffel · westfälischer Aufschnitt · mariniertes Gemüse
10,00

Zweierley mit Brot

Tontopf-Dinkelbrot · Thymian · Walnuss-Dattel-Pesto · Tomatenmarmelade
Birnen-Chili-Relish · Aioli · Chimichuri
8,00

Kääääse

Ziegenkäse · Gorgonzola · Löwenzahnhonig · Feigen ·
Brombeeren · Aniscracker · kandierte Pecannüsse · Blattsalate
16,00

Jovell Cantharellus

Pfifferling-Panna Cotta · Kichererbsencreme · getrocknete Tomate
Reispapier-Knotoffel-Rolle · Rauke
15,00 (vegan)

Schlendrian

Gebackener Sellerie Haselnusskruste · Lauch · Birnen ·
Pastinaken · marinierter Kürbis
20,50 (vegan) / pimp es mit Gorgonzola 22,50

Auslese

Buchweizen-Plätzchen · gebratene Waldpilze · zweierlei Erbsenpüree Limette · Basilikum ·
Zwetschgen-Pfeffer-Kompott ·
Linsen-Walnuss-Salat
19,90 (vegan)

Geschichte

Steckrübenlasagne Maronen Kartoffeln Brennesseln
Calvadossauce · Kapern · Wirsinggemüse
21,90 (vegan)

Aus dem Schwabenlände

Käsespätzle · Speck · Frühlingszwiebeln · Lattich
(vegetarisch möglich)
17,90

KeinSauerbraten...

Gebratenes Zander- & Welsfilet · Schmorzwiebeln · Lauch · Speck Pumpernickel · Rosinen ·
Senfkaviar · Kartoffelpüree
28,90

Rüdiger

Wildgulasch Schwarzbier Rübenkraut Rahm ·
Semmeltorte · Gurken · Preiselbeeren
26,90

Waidhüter

Hirschrückensteak · Gamba Vanille · Sellerie-Kartoffel-Pfanne · Ofenkürbis ·
Rosmarin · Birnen-Chili-Relish · Haferknusper
38,50

Jodokus

Geschmorte Entenkeule · gebratener Chicorée · Honig
Trauben-Speck-Sauce · Winzerkäse · Maronen-Bandnudeln
27,50

Scha`bunga

Spareribs · Schweinebauchwürfel · Zwetschgen · Apfel · Rauchtunke
Zimt-Quetschkartoffeln · Speck · Mais · Ofenkürbis · Sauerrahm
27,50

Lütt un Lütt

Spanferkelrückenbraten · Mettendchen · Kümmeljus · Bauernomelette · Gewürzgurken-
Wacholder-Shot · Lattich
24,90

Galgenfris(s)t

Grillspieße Schweinemedallion Hähnchenbrustfilet · Hüftsteak
Rosmarin-Quetschkartoffeln · Speck
Aioli · Walnuss-Dattel-Pesto · Chimichurri · Lattich
27,90 oder mit FILET 33,50

Scheiterhaufen est. 1998

Gebratenes Schweinefilet · Honig-Malz-Sauce · Spätzle ·
Speck · Knusperzwiebeln · Brombeeren · Lattich
26,90

Pfeffersack

Filetsteak vom Rind 200g · Rauchbutter · Pfefferrahm ·
Paprika · Kartoffelpüree
37,90

Kunibert

Gebratenes Hähnchenbrustfiet · Hagebuttenlack
Kürbis-Arme Ritter · Wirsing · Sellerie · Rahm
26,50

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

Anzahl	Speisen
	Butterbrot (Kräuterbutterkerze)
	Zweierley mit Brot (Dips werden Abends abgefragt)
	Kääääse
	Jovel! Cantharellus vegan
	Schlendrian vegan
	Schlendrian mit Gorgonzola
	Auslese vegan
	Geschichte
	Aus dem Schwabenländle *mit Speck
	Aus dem Schwabenländle *vegetarisch
	KeinSauerbraten...
	Rüdiger
	Waidhüter
	Jodokus
	Scha`bunga
	Lütt un Lütt
	Galgenfris(s)t
	Galgenfris(s)t Statt Hüftsteak lieber Filetsteak
	Scheiterhaufen est. 1998
	Pfeffersack
	Kunibert

Na, an alles gedacht?

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