



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 WF1**

Jakobsmuschel Café de Paris mit Feldsalat und Himbeervinaigrette

\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet mit Salbeirahmsauce

&

Braten vom Hirschrücken im Ganzen aufgetischt mit Honig-Malz-Glasur

dazu reichen wir Hasselback-Kartoffeln, Süßkartoffel-Spitzkohl-Gratin, buntes Rübchen-Gemüse und Blattsalate in Sahnesauce

45,90 Silberlinge

### **Menü WF2**

Französische Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Crouton

\*\*\*

Maishähnchen Cordon Bleu mit Bernaise-Sauce

&

Rinderfilet „Wellington“

dazu reichen wir Blumenkohl mit süßen Bröseln, glasierte Butter-Möhren, hausgemachte Spätzle und Rosmarin-Quetschkartoffeln

42,90 Silberlinge

### **Menü WF3**

Kohlrabicremesuppe mit Lauch-Grieß-Knödeln

\*\*\*

Lachsfilet unter Estragon-Kartoffelhaube mit Rieslingsauce

&

Wildschweinmedaillons im Speckmantel mit Aprikosenjus

dazu reichen wir Ofenfenchel hausgemachte Pumpernickelnudeln & Böhmisches Semmelknödel

\*\*\*

Käsekuchen im Glas mit Rumrosinen-Parfait

47,50 Silberlinge

### **Menü WF4**

Camembert Brülée mit Balsamico-Brombeeren und Salatbouquet

\*\*\*

Kasslerbraten im Brotteig mit Feigen-Senfsauce

&

Rehmedaillons im Speckmantel mit Portwein-Süßholz-Sauce

&

Kabeljaufilet mit Birnen-Kartoffel-Kruste

dazu reichen wir Mandel-Brokkoli & Prinzessbohnen, gebutterte Drillinge & Kartoffelschnecken mit Erbsenfüllung

\*\*\*

Birnen-Tarte mit Popcorn-Eis & Salzcaramel

53,90 Silberlinge



## 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**

Tontopf-Brot  
Kräuterbutterkerze fermentiertes Gemüse  
9,00

### **Zweierley mit Brot**

Walnuss-Dattel-Pesto Tomatenmarmelade  
Aioli Knotoffel  
8,00

### **Linkmichel**

Gratinierter Kräuterseitling Café de Paris - "Butter"  
Gurken-Algen-Sesam-Salat Sauerteig-Taler  
14,00  
(vegan möglich)

### **Jovell Erbele**

Erbsen-Panna Cotta Zucchini Minze Parmesan  
Knusper-Canneloni Kartoffel  
15,00  
(vegan möglich)

### **Hercule Poireau**

Gebackene Lauchstangen Pfeffer- "Butter"  
Polentawürfel Rote Beete Pürée Kichererbsen  
18,00 (vegan)

### **Portobello Road**

Riesenchampignons Selleriepürée Ahornsirup Engelshaar Rotweinspaghetti  
Balsamico-Brombeeren Linsen-Walnuss-Möhren-Salat  
19,00 (vegan)

### **Trikohlore**

Blumenkohl-Filo-Tarte Bèchamelsauce Blumenkohlwings Blumenkohlreis  
Kartoffelpürée Rosinen Kapern Chimichurri  
19,50 (vegan)

### **Rüdiger**

Wildgulasch Schwarzbier Rübenkraut  
Polentawürfel Knusperzwiebeln Rotkrautsalat  
26,90

### **Snüffelstück**

Gratinierte Medaillons vom Wildschwein  
Winzerkäse Balsamico-Brombeeren Rotweinspaghetti Lattich  
29,50

### **Wal-de-mar**

Tranchen vom Hirschrücken Garnele im Speckmantel  
Radieschen Honig Butter Bratkartoffeln Remoulade  
34,90

### **Entee**

Gebratene Entenbrust Assam-Tee-Sauce  
Ofenbrokkoli Mandeln Apfel-Kartoffel-Kuchen  
28,50

### **Pfeffersack**

Filetsteak 200g Rosmarin Pfefferjus Kartoffelpüree Speckbohnen  
Tomaten-Marmelade Kräuterbutterkerze  
35,90

### **B. Ömmel**

Tafelspitz Möhre Sellerie Lauch Kräuterseitlinge  
Rinderbouillon Meerrettich-Hack-Ravioli Gurken-Minz-Gelée  
24,50

### **Flötotto**

Gratinierte Hähnchenbrust-Timbale Senf-Pfeffer-Käse-Kruste  
Kartoffel Pavé Rahmsauce Spitzkohl- Möhren-Gemüse westfälischer Knochenschinken  
25,90

### **Lütt un Lütt**

Spanferkelrückenbraten Mettendchen Kümmeljus Bauernomelette Gewürzgurken-Wacholder-  
Shot Lattich  
25,90

### **Galgenfris(s)t**

Grillspieße Schweinemedaille Hähnchenbrustfilet Hüftsteak  
Bratkartoffeln Speck  
Aioli Walnuss-Dattel-Pesto Chimichurri Lattich  
27,90 oder mit FILET 33,50

### **Aus dem Schwabenlände**

Käsespätzle Speck Frühlingszwiebeln Lattich  
(vegetarisch möglich)  
17,50

### **Njörd**

Lachsfilet Orangen-Grapefruit-Limo  
Kartoffel-Meerrettich-Stampf  
Fenchelgemüse Limettenmousse  
26,90

### **Scheiterhaufen**

Gebratenes Schweinefilet Honig-Malz-Sauce Spätzle Datteln Speck Lattich  
26,90

### **Nervensäge**

Knusperschnitzel vom Kalb Zitronensauce Kartoffel-Pavé  
Radieschen Honig Butter Petersilie  
28,50

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

Anzahl	Speisen
	<b>Butterbrot</b> (Kräuterbutterkerze)
	<b>Zweierley mit Brot</b> (Dips werden Abends abgefragt)
	<b>Linkmichel</b>
	<b>Jovel! Erbele</b>
	<b>Hercule Poireau</b> vegan
	<b>Portobello Road</b> vegan
	<b>Trikohlore</b> vegan
	<b>Rüdiger</b>
	<b>Snüffelstück</b>
	<b>Wal-de-mar</b>
	<b>Entee</b>
	<b>Pfeffersack</b>
	<b>B.Ömmel</b>
	<b>Flötotto</b>
	<b>Lütt un Lüttn</b>
	<b>Galgenfris(s)t</b>
	<b>Galgenfris(s)t</b> Statt Hüftsteak lieber Filetsteak
	<b>Aus dem Schwabenländle</b> *mit Speck
	<b>Aus dem Schwabenländle</b> *vegetarisch
	<b>Njörd</b>
	<b>Scheiterhaufen</b>
	<b>Nervensäge</b>

Na, an alles gedacht?

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