



## Herbst/Winter - Menüvorschläge Restaurant Esszimmer

Gültig für Veranstaltungen von Oktober 2018 bis März 2019

Preise gültig für Gruppen ab 20 Personen und einem einheitlichem Menü.

Gerne können Sie sich aus folgenden Menüvorschlägen auch eine individuelle Menüauswahl zusammenstellen. Für große Veranstaltungen werden unter Umständen Auf- und Abbau sowie Nachtzuschläge je nach Umfang der Veranstaltung fällig. Die Menüvorschläge können nicht gekürzt werden.

Alle Angebote sind gültig auf Anfrage, nach Verfügbarkeit sowie schriftlicher Vereinbarung. Menüs für Veganer oder Allergiker stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen.

Menü 1	E-Preis	Menüpreis p.P.
Sellerieschaumsuppe mit Röstbrot und Kräuteröl	5,90 €	
Coq au Vin vom Landhuhn mit Champignons, Wurzelgemüse und Würfelkartoffeln	22,50 €	
Gebrannte Crème	6,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>33,50 €</b>
Menü 2	E-Preis	Menüpreis p.P.
Bunter Wintersalat mit krossem Speck, Apfel, Croûtons und Kartoffeldressing	8,50 €	
Schweinefilet unter der Honig-Senfkruste, Wintergemüse, Eierspätzle und Jus	21,90 €	
Zimtparfait mit Fruchtsoße und Streuseln	6,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>36,00 €</b>
Menü 3	E-Preis	Menüpreis p.P.
Maronenschaumsuppe mit Röstbrot und frischer Petersilie	7,90 €	
In Gewürzen geschmorte Kalbsschulter an Marktgemüse und Semmelterrinen	22,90 €	
Mousse au chocolat mit Fruchtmarmelade	8,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>38,00 €</b>
Menü 4	E-Preis	Menüpreis p.P.
Kürbis-Apfel-Ingwer Schaumsuppe mit Kernöl und Croûtons	6,90 €	
Rosa Scheibe aus der Rehkeule an Sellerie-Kartoffelstampf, Wurzelgemüse und Preiselbeerjus	26,90 €	
Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanille-Eis-Crème	6,80 €	
<b>Gesamt</b>		<b>39,90 €</b>
Menü 5	E-Preis	Menüpreis p.P.
Hausgebeizter Kräuterlachs an Honig-Senf-Soße mit Wintersalaten	12,50 €	
Pfifferlingcrèmesuppe mit Croûtons und Schmand	7,50 €	
Rosa Barberie Entenbrust auf Rotkraut, Semmelterrinen und Honigjus	26,50 €	
Gebackene Valrhona-Schokolade mit Beernsorbet	8,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>54,00 €</b>



Menü 6	E-Preis	Menüpreis p.P.
Steinpilzcrèmesuppe mit Kräuteröl und altem Balsamico	8,90 €	
Rosa Scheibe aus dem Rinderrücken an Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Trüffeljus	25,50 €	
Schokoladenparfait mit eingelegten Birnen und Drambui-Sabajone	9,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>43,00 €</b>
Menü 7	E-Preis	Menüpreis p.P.
Gebratene Gänseleber mit Apfel und Butterbrioche	16,90 €	
Krustentierschaumsuppe mit Garnelen, Ingwer und Zitronengras	10,90 €	
Rosa Rinderfilet auf Kartoffelpüree mit Nussbutter, Wintergemüse und Trüffeljus	28,90 €	
Piña Colada Crème Brûlée	7,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>62,50 €</b>
Menü 8	E-Preis	Menüpreis p.P.
Tatar vom Thunfisch mit Brotchip, Wasabicrème und kleinem Salat	14,50 €	
Colombo-Curry-Schaumsuppe mit Maispoularden Sate und Sesam	8,50 €	
Rosa Rehrücken in Gewürzsud gegart, auf Mangold, Topfenblini und Hagebuttenjus	31,00 €	
Gebackene Schokolade mit Passionsfrucht und Banane	8,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>60,00 €</b>
Gänsemenü <i>(gültig in der Saison von November bis Mitte Dezember)</i>	E-Preis	Menüpreis p.P.
Kräftige Gänsebrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse	6,90 €	
Knusprige Gans auf Apfel-Rotkraut, Serviettenknödel, Bratapfel und Jus	24,50 €	
Maronen "Vermicelles" Art mit Vanilleeiscrème und eingelegten Zimt-Kirschen	9,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>39,00 €</b>
Fischmenü	E-Preis	Menüpreis p.P.
Pot au feu mit Shrimps, Ingwer, Wintergemüse	8,90 €	
Kross gebratener Loup de Mer auf Marktgemüse, Thymiankartoffeln und Verjusschaum	24,90 €	
Tarte Tartine mit Champagner-Sabajone	9,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>41,90 €</b>
Vegetarisches Menü	E-Preis	Menüpreis p.P.
Karotten-Apfel-Ingwerschaumsuppe mit Croûtons und Schmand	6,80 €	
Getrüffeltes Waldpilzrisotto mit Grillgemüse, Parmesanschaum und Kräuter	15,90 €	
Gebackene Valrhona-Schokolade mit Beerensorbet	8,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>31,50 €</b>



Vegetarische Hauptgänge	E-Preis	Menüpreis p.P.
Getrüffeltes Waldpilzrisotto mit Grillgemüse, Parmesanschaum und Kräuter	15,90 €	
Frischkäseravioli mit Hokaido-Kürbis, Kernöl und Nüssen	16,50 €	
Casarecce Nudeln mit gebratenen Pilzen, Trüffelschaum und Ricottakäse	15,50 €	
Törtchen von geschmortem Wintergemüse mit Rote Beete Schaum und Hobelkäse	15,50 €	
Haferflockenbratlinge auf Marktgemüse, Schafskäse und rotem Pesto	15,50 €	

#### Canapes zum Aperitif-Empfang

Einzelpreis p.P.

*(Canapes zum Aperitif sind gegen entsprechender Vereinbarung ohne Menü buchbar, bitte sprechen Sie uns dafür an)*

- Hausgebeizter Ikarimi-Lachs mit Honig-Senf-Crème auf Weißbrot
- Parmaschinken auf Roggenbrot und Kätuersalat
- Italienische Salami auf Tramezzinibrot mit Meaux-Senf
- Frischkäse auf Dinkelbrot mit Gartenkräutern
- Wintergemüse auf geröstetem Weißbrot mit Parmesanobel
- Brie mit Preiselbeeren auf Röstbrot und Kräuter

2,60 € pro Stück\*

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer, und einer Personenzahl von min. 20 Personen.

VS= Vorspeise, HG= Hauptgang, D= Dessert, S= Suppe

Bei Fragen oder Änderungswünschen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.  
Ihr Restaurant Esszimmer Team.