



## Frühjahr/Sommer - Menüvorschläge Restaurant Esszimmer

Gültig für Veranstaltungen von **April bis September 2019**

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

Gerne können Sie sich aus folgenden Menüvorschlägen auch eine individuelle Menüauswahl zusammenstellen.

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.
Bärlauchschaumsuppe mit Röstbrot und Schmand	5,90 €	
Schweinefilet mit Meaux-Senf glaciert an Eierspätzle und Marktgemüse	21,90 €	
Rhabarberparfait mit Meringe und Vanillesoße	6,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>32,50 €</b>

Menü 2	E-Preis	Menüpreis p.P.
Spargelcrèmesuppe mit Crôutons und Kräuteröl	5,90 €	
Sanft in Rotwein geschmorte Kalbsschulter an Sommergemüse und Schnittlauch-Kartoffel- Crème	23,50 €	
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecrème	7,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>34,90 €</b>

Menü 3	E-Preis	Menüpreis p.P.
Wildkräuter und Blütensalat mit Tatar vom gesmokten Lachs, Limonen-Dill-Crème und Brotchip	9,90 €	
Rosa Scheibe aus dem Rinderrücken an Grillgemüse und getrüffeltem Gnocchi	23,90 €	
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Exoticragout	7,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>39,00 €</b>



Menü 4	E-Preis	Menüpreis p.P.
Getrüffeltes Rindercarpaccio mit Zucchini-Tomatensalat und gehobeltem Parmesan	12,50 €	
Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumgemüse und Röstbrot	6,20 €	
Kalbsrücken unter der Oliven-Tomaten-Kruste mit Ofengemüse und geschmorten Kartoffeln	25,00 €	
Mousse au Chocolat mit Himbeermark	7,80 €	
<b>Gesamt</b>		<b>49,00 €</b>

  

Menü 5	E-Preis	Menüpreis p.P.
Gartensalat mit gegrillten Garnelen und Colombo-Curry-Crème	12,50 €	
Rinderkraftbrühe mit geschmorten Kirschtomaten und Rosmarin	5,90 €	
Rosa Rinderfilet an Bohnengemüse, Bäckerin-Kartoffeln und Trüffeljus	26,50 €	
Gebackene Valrhona-Schokolade mit Beerensorbet	7,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>52,00 €</b>

  

Menü 6	E-Preis	Menüpreis p.P.
Gazpacho Andaluz mit Röstbrot und Grillgemüse	6,90 €	
Rosa Lammrücken unter der Bärlauchkruste auf Thymiangemüse und Kartoffelgratin	24,50 €	
In Rosmarin und Honig geschmorte Aprikosen mit Vanille-Eiscreme	6,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>37,00 €</b>

  

Menü 7	E-Preis	Menüpreis p.P.
Terrine von der gebratenen Gänseleber mit Apfel und Butterbrioche	16,50 €	
Thunfisch in Sesam und Kräutern gebraten mit Avocadocrème, Blumenkohl und Wildkräuter	12,90 €	
Rosa Dry Age Rinderrücken an Waldpilzrisotto, Marktgemüse und Burgunderjus	28,00 €	
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern an Banane und Passionsfrucht	8,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>64,00 €</b>



Menü 8	E-Preis	Menüpreis p.P.
Tatar vom Ikarimi Lachs an Pflücksalat und Schnittlauch-Limetten-Crème	12,50 €	
Pfifferling-Crèmesüppchen mit luftgetrocknetem Landschinken und mildem Ajoli-Schaum	7,50 €	
Rosa Scheibe aus der Rehkeule an Mangoldgemüse, Topfenblini und Hagebuttenjus	24,90 €	
Tiramisu von Sommerfrüchten und Tonka Bohne	7,50 €	
<b>Gesamt</b>		<b>52,00 €</b>

  

Spargelmenü <i>(gültig in der Saison von ca. Mitte April –Mitte Juni)</i>	E-Preis	Menüpreis p.P.
Pflücksalat mit zweierlei gebratenem Spargel und Brotchips	10,50 €	
Spargelcrèmesuppe mit Kräuter-Speck-Brösel	6,90 €	
Bund Fellbacher Stangenspargel mit Kräuterkartoffeln, Schinkenvariation und hausmeachter Sauce Hollandaise	24,50 €	
Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis-Crème	6,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>48,00 €</b>

  

Fischmenü	E-Preis	Menüpreis p.P.
Bunter Gartensalat mit gebeiztem Lachs und Zitronen-Meerrettich-Dressing	8,90 €	
Jakobsmuscheln vom Grill mit Blumenkohlcrème und Vanillesalz	14,90 €	
Wolfsbarsch auf Limonenrisotto mit Babyspinat und Safranschaum	23,90 €	
Marinierte Marktfrüchte mit Schokoladeneiscreme	7,80 €	
<b>Gesamt</b>		<b>55,00 €</b>

  

Vegetarisches Menü	E-Preis	Menüpreis p.P.
Gemüsecrèmesuppe mit Sauerrahm und Kräuterbrösel	5,80 €	
Mit Trüffelöl getrüffeltes Waldpilzrisotto dazu gereifter Parmesan, eingemachte Tomaten und Balsamico	15,90 €	
In Vanille marinierte Sommerfrüchte mit Schokoladen-Eiscreme	7,90 €	
<b>Gesamt</b>		<b>29,00 €</b>



<b>Vegetarische Hauptgänge</b>	<b>E-Preis</b>
Mit Trüffelöl getrüffeltes Waldpilzrisotto dazu gereifter Parmesan, eingemachte Tomaten und Balsamico	15,90 €
Frischkäseravioli in Zitronen-Salbei-Butter mit Rucola und Grana Padano	15,50 €
Casarecce Nudeln mit Pfifferlingen, Trüffelschaum und Ricottakäse	16,50 €
Törtchen von geschmortem Sommergemüse mit weißem Tomatenschaum und Gartenkräutern	16,50 €
Haferflockenbratlinge auf mediterranem Gemüseragout mit Schafskäse und Pesto	15,50 €

<b>Canapes zum Aperitif-Empfang</b>	<b>Einzelpreis p.P.</b>
<i>(Canapes zum Aperitif sind gegen entsprechender Vereinbarung ohne Menü buchbar, bitte sprechen Sie uns dafür an)</i>	
Hausgebeizter Ikarimi-Lachs mit Honig-Senf-Crème auf Weißbrot	
Parmaschinken auf Roggenbrot und Käuersalat	
Italienische Salami auf Tramezzinibrot mit Meaux-Senf	
Frischkäse auf Dinkelbrot mit Gartenkräutern	
Sommergemüse auf geröstetem Weißbrot mit Parmesanhobel	
Tomatensalsa auf Tramezzinibrot mit Büffelmozzarella	

**2,60 € pro  
Stück\***

\*Preise für Canapees gelten ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte. Preise inkl. Servierplatten und Cocktailservietten. Wir empfehlen für einen Aperitif-Empfang 3-4 Artikel, als Stehempfang 6-8 Artikel pro Person

Allergiker: Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten oder Allergien mit. Wir werden, sofern es möglich ist, die Speisen entsprechend abändern.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.  
VS= Vorspeise, HG= Hauptgang, D= Dessert, S= Suppe

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