

# Menüvorschläge Winter 2018/19

*Verehrter Gast, herzlich willkommen im Hause  
„Wo der Hahn kräht“.  
Nachfolgend unsere Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit.  
Selbstverständlich kreiere ich Ihnen auch ein Menü  
nach Ihren individuellen Vorstellungen. Bitte sprechen  
Sie mich an!  
Ihr Felix Schick & Mitarbeiter*



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

## Menü 1

Herzhafte Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen, Maultäschchen oder mit feinen Kräuterflädle  
und hausgemachten Backerbsen

Saftig zarte Ochsenbäckle  
in Spätburgunder geschmort, mit geschmälzten Markklößchen,  
Gemüse vom Markt, Butterspätzle und roter Zwiebelmarmelade

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade  
mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtsoße

€ 38,-

## Menü 2

Feine Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit Grießklößchen, Kräuterflädle und Backerbsen

Rahm-Sauerbraten vom Schaufelstück,  
mit Marktgemüse, Schwarzbrotkracherle und Butterspätzle

Ofenfrischer Biskuit  
mit Chaudeausoße, eingelegten Weintrauben und Vanilleeis

€ 42,-

## Menü 3

Winterlicher Orechiette-Pilzsalat  
mit Rucola, geschmorten Kirschtomaten und gebratenem Filet von der Lachsforelle

Jungschweinefilet im Speckmantel  
an Rieslingrahmsoße, mit gebratenen Steinchampignons,  
hausgemachter Maultasche und Spätzle vom Brett

Zweierlei Mousse au Chocolat  
mit Mangopürée und Passionsfruchtsorbet

€ 44,-

## Menü 4

Marinierter Rapunzelsalat  
mit eingelegtem Kürbis, Brotchips und rosa gebratener Entenbrust

Glacierte Milchkalbschulter  
mit buntem Ofengemüse und Thymian-Kartoffelgratin

Schwäbische Apfelküchle  
mit eingelegten Schattenmorellen und Vanille- oder Milkschokoladeneis

€ 46,-

## Menü 5

Süppchen vom Muskatkürbis & rotem Curry  
mit Kürbiskernöl und gegrilltem Garnelenspieß

Saftig geschmortes Hirschgulasch  
mit Birnen, Speck und Brotkrusteln, dazu hausgemachte Butterspätzle

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille  
mit eingelegten Zwetschgen und Mascarpone-Eis

€ 49,-

## Menü 6

Exotische Orangen-Karottencrème-Suppe  
mit rotem Curryöl und Perlhuhntempura

Kleiner Feldsalat -von der Gärtnerei Leiensetter, Horkheim-  
mit Speck-Croûtons

Karre vom Thüringer Duroc Schwein  
mit Kartoffel-Wirsing-Strudel und glacierten Birnen

Schwäbische Nonnenfürzle  
mit Kirschgrütze und Vanilleeis

€ 52,-

## Menü 7

Cocktail von Mango,  
Zuckerschoten und Riesengarnelen

Filet vom Wolfsbarsch  
mit Senf-Gemüsegraupenrisotto und Weißkrautrolle

Ofenfrischer Braten von der Bauernente  
mit Cassis-Rotkohl, geschmälzten Semmelknödeln und Apfel-Maronenpüree

Birnen-Walnuß-Strudel  
mit Milkschokoladeneis und Karamellsoße

€ 56,-

## Menü 8

Carpaccio vom Fjordlachs  
in Limonen-Olivenöl mit gebackener Salzwassergarnele  
und kleinem Wintersalat

Petersilienwurzel-Schaumsüppchen  
mit Mohnöl und warm geräucherter Entenbrust

Pappardelle "de Cecco"  
mit Wintergemüse,  
karamelisierten Walnüssen und Mango-Chilli-Chutney

Hirschrücken mit rosa Pfefferkruste  
mit Kräuterseitlingen und cremigem Wirsing,  
dazu hausgemachte Schupfnudeln

Warmer, ofenfrischer Schokoladenbiskuit  
mit Vanille-Gewürzbirnen

€ 60,-

- Vegetarisch - Vorspeisen und Dessert nach Wahl

Pappardelle "de Cecco"  
mit geschwenktem Weißkraut und Wintergemüse,  
eingelegten grünen Tomaten und Steinchampignons

€ 18,-

Röstzwiebel-Bratkartoffeln  
mit eingelegter Rote Beete  
und Kräuterseitlingen

€ 19,-



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING