

# Menüvorschläge

Sommer 2019

Verehrter Gast, herzlich willkommen im Hause  
„Wo der Hahn kräht“.

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge für Ihre  
Festlichkeit. Selbstverständlich kreiere ich Ihnen auch ein Menü  
nach Ihren individuellen Vorstellungen. Bitte sprechen Sie uns an!



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

Ihr

Felix Schick & Mitarbeiter

## Menü 1

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Maultäschchen  
oder mit Kräuterflädle und hausgemachten Backerbsen

Jungschweinefilet im Speckmantel

mit buntem Gemüse-Cassoulet und Schalotten-Kartoffelgratin

Gratiniertes Vanilleparfait

mit marinierten frischen Erdbeeren oder heißen Himbeeren

## Menü 2

Süppchen von Gartenerbsen und Minze

mit Coppa di Parma

Geschmortes Bürgermeisterstück

(gerne auch als Sauerbraten) in Spätburgunder geschmort,  
dazu cremiges Marktgemüse und gebratene Semmelterrinen

Salat von frischen Früchten

in Passionsfruchtmarinade und Bourbon-Vanilleeis

## Menü 3

Marinierte Kräuter und Blattsalate

mit gratiniertem, hausgemachtem Frischkäse,  
Mango-Chilli-Chutney und knusprigen Brotchips

Glacierte Milchkalbschulter

mit Sommergemüse und Schalotten-Kartoffelgratin mit frischem Thymian

Crème brûlée von der Tahiti Vanille

mit Himbeer-Schmand-Mousse, weißem Kaffee-Eis und Himbeeren

## Menü 4

Tomaten-Brotsalat

mit Finocchiona, Rucola und Dorade Royal-Filet

Roastbeef vom Hohenloher Jungbullen -am Knochen gereift-

mit Café de Paris-Bernaise und Schalottenrösti

Süppchen von Charantaise-Melone & Tiramisu

mit Sorbet von roten Johannisbeeren und Schmand-Espuma

## Menü 5

Hausgebeizter Ikarimilachs  
im Basilikumflädle mit gerösteten Kartoffelwürfeln und Orangenvinaigrete

Aufgeschäumtes Kohlrabisüppchen  
mit geschwenkten Radieschen, Pinienkernen und Parmaschinken

Medaillon vom Rinderfilet  
- mit Kräuterkruste gratiniert -  
buntem Marktgemüse und Schwarzbrot-Kartoffelterrine

Cantuccini-Parfait  
mit eingelegten Provence-Aprikosen und Tahiti-Vanilleschaum



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

## Menü 6

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
- kalt aufgeschnitten -  
auf Pesto-Kartoffelsalat mit Seccotomaten-Kapernvinaigrette

Kross gebratenes Zanderfilet  
mit gebratenen Pfifferlingen und Weißburgundervelouté

Kalbsrücken  
mit Salbei-Brotkruste oder am Stück gebraten,  
buntes Gemüsecassoulet und hausgemachte Schupfnudeln

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade  
mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtcoulis

## Menü 7

Fruchtige Orangen-Karottensuppe  
mit Salzwassergarnelenspieß

Filet vom Saibling  
mit hausgemachten Frischkäseravioli, Erbsen-Perlgrauenrisotto  
und Limonen-Olivenöl-Velouté

Lammkeule -am Stück gebraten-  
mit Thymian-Schalotten-Kartoffelgratin, Pepperonata und geschmorte Kirschtomaten

Vanille-Quark-Mousse  
mit mariniertem Weinbergpfirsich und Sauerkirschorbet

## Vegetarisch -

Vorspeisen und Dessert nach Wahl

Knuspriger Gemüse-Kartoffelstrudel  
mit gegrillter Paprika und Grana Padana