



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Menüvorschläge

Sommer 2020

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

Beim Zubereiten der Speisen in unserer Küche sind die, durch die nicht vermeidbare Kreuzkontamination, auf der letzten Seite aufgeführten Allergene vorhanden. Bei vorhandenen Allergien gibt Ihnen unsere Geschäftsleitung gern verbindliche Auskünfte. Wir händigen Ihnen selbstverständlich gerne eine detaillierte Übersicht der Allergene aus. Bitte sprechen Sie uns an.

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
€ 36,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

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 Semmelterrine

Salat von frischen Früchten
in Passionsfruchtmarinade und Bourbon-Vanilleeis
€ 40,-

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
€ 42,-

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
€ 49,-

- Vegetarisch - Vorspeisen und Dessert nach Wahl

Pappardelle „de Cecco“
mit geschwenktem Weißkraut, buntem Marktgemüse
und gebratenen Steinchampignons
€ 18,-

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-Kartoffelterrinerie

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

€ 55,-



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 Gemüsecausoulet und hausgemachte Schupfnudeln

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtcoulis

€ 57,-

Menü 7

Fruchtige Orangen-Karottensuppe
mit Salzwassergarnelenspieß

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

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

Vanille-Quark-Mousse
mit mariniertem Weinbergpfirsich und Sauerkirschsorbet

€ 60,-

- Vegetarisch - Vorspeisen und Dessert nach Wahl

Knuspriger Gemüse-Kartoffelstrudel
mit gegrillter Paprika und Grana Padana

€ 19,-