

Menüvorschläge

2021

Verehrter Gast,

herzlich willkommen im Hause
"Wo der Hahn kräht".

Ich wünsche Ihnen einen
schönen Aufenthalt bei uns,
guten Appetit und viel Vergnügen
bei meiner Küche

Felix Schick
&
Mitarbeiter



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Menü 1

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit feinen Kräuterflädle oder mit Maultäschle und Backerbsen

Medaillons vom Jungschwein
mit Rieslingrahmsoße, gebratenen Steinchampignons,
hausgemachten Schupfnudeln und Spätzle vom Brett

Gratiniertes Vanilleparfait
mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen

€ 37,-

*

Menü 2

Karotten-Ingwerschaumsüppchen
mit mildem Curry und Garnelenspieß

Zart geschmortes Bürgermeisterstück
(wahlweise auch als Sauerbraten)
in Spätburgunder geschmort, dazu cremiges Marktgemüse
und gebratene Semmelterrinen

Salat von frischen Früchten
in Passionsfruchtmarinade mit hausgemachtem Bourbon - Vanilleeis

€ 40,-

*

Menü 3

Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs
und Basilikum-Orangenvinaigrette

Glacierte Milchkalbschulter
mit Frühlingsgemüse und Schalotten-Kartoffelgratin und frischem Thymian

Crème brûlée mit Rhabarbercappuccino
und Sauerrahmeis

€ 42,-

Menü 4

Schaumsüppchen vom weißen Spargel
mit Spargeleinlage

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
wahlweise mit Senf-Gemüsekruste,
dazu hausgemachte Schupfnudeln oder Butterspätzle

Vanille – Topfentörtchen
mit Erdbeer – Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

€ 44,-

*

Menü 5

Aufgeschlagenes Süppchen
von Gartenerbsen und Minze
mit gebratenem Garnelenspieß

Wiener Schnitzel
vom Milchkalbsrücken
in der Brezelpanade mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Zweierlei Mousse Au Chocolat
mit Mango-Passionsfruchtsoße,
kleiner Crème brûlée von Tahiti-Vanille
und frischen Beeren

€ 46,-

*

Menü 6

Marinierte Kräuter und Blattsalate
mit gratiniertem Frischkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Thymian – Kartoffelragoût
mit gebratenem grünen Spargel und Weißburgundervelouté

Kalbsrücken mit Salbei–Brotkruste
oder am Stück gebraten,
mit buntem Gemüsecassoulet und selbst gemachten Schupfnudeln

Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtcoulis

€ 52,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING