



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Menüvorschläge

2023

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

- saisonale Änderungen vorbehalten (Erdbeeren / Rhabarber / etc) -



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 Rieslingrahmsöße, gebratenen Steinchampignons,
hausgemachten Schupfnudeln und Spätzle vom Brett

Gratiniertes Vanilleparfait

mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen

€ 42,-

*

Menü 2

Karotten-Ingwerschaumsüppchen

mit mildem Curry und Garnelenspieß

Zart geschmortes Bürgermeisterstück

(wahlweise auch als Sauerbraten)

in Spätburgunder geschmort, dazu cremiges Marktgemüse
und gebratene Semmelterrine

Salat von frischen Früchten

in Passionsfruchtmarinade mit hausgemachtem Bourbon - Vanilleeis

€ 48,-

*

Menü 3

Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs (von März bis Juni)

und Basilikum-Orangenvinaigrette

Glacierte Milchkalbschulter

mit saisonalem Gemüse und Schalotten-Kartoffelgratin und frischem Thymian

Crème brûlée mit Rhabarbercappuccino

und Sauerrahmeis

€ 52,-

Menü 4

Schaumsüppchen vom weißen Spargel (von März bis Juni)
mit Spargeleinlage

Zart geschmorte Ochsenbäckle
in Spätburgunderjus mit herbstlichem Gemüsecassoulet,
geschmälzten Markklößchen und Schalotten-Kartoffelgratin

Vanille – Topfentörtchen
mit Erdbeer – Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

€ 55,-

*

Menü 5

Aufgeschlagenes Süppchen
von Gartenerbsen und Minze
mit gebratenem Garnelenspieß

Wiener Schnitzel
vom Milchkalbsrücken
in der Brezelpanade mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

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

€ 60,-

*

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

€ 65,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Menü 7

Petersilienwurzel-Birnensuppe
mit hausgeräucherter Lachsforelle

Gegrillte Knuspergarnele
auf Weißkraut-Perlgrauen und Krustentier-Limonenjus

Exotische Barbarie-Entenbrust
auf Mango-Chilli-Couscous,
glacierte Pak Choy und Ponzu

Feines von Salzkaramell,
Mango und Madagascar-Vanille
€ 68,-

*

Menü 8

Filet vom Saibling mit Saiblingskaviar,
gerösteter Blumenkohl, Erbsenkresse und Misocreme

Topinambursüppchen
mit Kirschbalsamico und schwarzem Trüffel

Simmentaler Rinderfilet
mit Kampotpfeffer, Pommes Savoyarde, Romanescogemüse
und Stroganoffbernaise

Feines von der Sizilianischen Blutorange,
weiße Valrhonasschokolade und Macadamia
€ 75,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING