



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Menüvorschläge

2022

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

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

€ 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 (März bis Juni)
und Basilikum-Orangenvinaigrette

Glacierte Milchkalbschulter
mit Frühlingsgemüse und Schalotten-Kartoffelgratin und frischem Thymian

Crème brûlée mit Rhabarbercappuccino
und Sauerrahmeis

€ 52,-

- saisonale Änderungen vorbehalten -



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Menü 4

Schaumsüppchen vom weißen Spargel (März bis Juni)
mit Spargeleinlage

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

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 Frühlingsgemüse 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 Gemüse cassoulet und selbst gemachten Schupfnudeln

Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste und Passionsfrucht coulis

€ 65,-

- saisonale Änderungen vorbehalten -



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING