

Zu Ihrem Empfang empfehlen wir Ihnen

Blätterteiggebäck

pro Person Euro 2,00

Frischkäsemousse auf Pumpernickel

pro Person Euro 2,20

Belegte Canapés

mit Lachs, Forelle, Shrimps oder Parma Schinken

pro Stück Euro 3,30

Zu Ihrem Mitternachtsimbiss empfehlen wir Ihnen

Kalbfleischküchle mit pikantem Dip

pro Stück Euro 3,20

Kartoffelcremesuppe mit Croutons

pro Portion Euro 5,20

Käsewürfelspieße mit Trauben und Oliven

pro Stück Euro 3,80

Käse & Schinken Büfett

pro Portion Euro 11,00

Wurstsalat im Gläschen

pro Portion Euro 2,90

Menü
„Scharnhauser Schlössle“

Maultäschle
in kräftiger Rinderbouillon
Euro 6,30

Traditioneller
Sonntagsbraten vom Schweinehals
an Bierkümmelsauce
dazu geschabte Spätzle mit Bröselschmelze
und Kartoffel-Blattsalate
Euro 15,90

Beerengrütze
mit Vanilleiscreme und Sahne
Euro 6,90

Weinempfehlung

Riesling
Gutswein trocken Weingut H.P. Wöhrwag

Lemberger
Gutswein trocken Weingut H.P. Wöhrwag

Menü *„Körschtal“*

Rahmsüppchen vom Württemberger Riesling
mit Käsecroutons
Euro 6,30

Arrangement von Blattsalaten
mit Tomatenjulienne und Croutons
in Kräutervinaigrette
Euro 7,90

Glasierte Kalbsnuss
frisch aus dem Ofen
an Rieslingrahmsauce
mit Kräuterchampignons und Gemüsebouquet
dazu geschabte Spätzle mit Brösel schmelze
Euro 21,50

Apfelküchle
an Weinschaum und Vanilleeis
Euro 7,30

Weinempfehlung

Steinwiege
Grauburgunder trocken Weingut Schnaitmann

Rotenberger Schloßberg
Trollinger mit Lemberger Collegium Wirtemberg

Menü *„Ostfildern“*

Arrangement von Blattsalaten
mit Keimlingen und Frischkäsetartelette
in Kräutervinaigrette
Euro 8,90

Grießklößchen
in kräftiger Rinderbouillon
Euro 6,70

Medaillons
vom Rind und Schwein
auf Trollingersauce
mit Mandelbrokkoli und Karottenstäbchen
dazu Kartoffelgratin
Euro 25,00

Zweierlei Eisparfait
an marinierten Beeren mit Sahne und Gebäck
Euro 8,20

Weinempfehlung

Steinwiege
Grauburgunder trocken Weingut Schnaitmann

Merlot
trocken Weingut Hans-Peter Wöhrwag

Menü *„Ruit“*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an jungen Blattsalaten und kandierten Walnusskernen
in Balsamicoglace und Orangenextrakt
Euro 13,50

Aufgeschäumte Kresseschaumsuppe
mit Streifen vom gebeizten Lachs
Euro 8,30

Ochsenlende
in der Kräuter-Pfefferkruste
auf Lemberger - Dornfeldersauce
dazu buntes Gemüsebouquet
und Kartoffelrösti
Euro 29,70

Crème Brûlée
mit Vanille verfeinert
dazu marinierte Kirschen und Schokoladenparfait
Euro 9,50

Weinempfehlung

Chardonnay
Collegium Württemberg

Hebsacker Lichtenberg
Spätburgunder Spätlese 1. Lage
Weingut Jürgen Ellwanger

Menü *„Mediterrane“*

Gebratene Riesengarnelen
mit Knoblauch, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten
auf Trüffel-Öl-Spaghettini
Euro 15,00

Bouquet vom jungen Meschunsalat
mit frischem Parmesan und Rosmarincroutons
in Zitronenvinaigrette
Euro 9,00

Zart rosa gebratenes Kalbssteak
auf mediterranem Gemüse
und Kartoffelkräuterroulade
Euro 25,00

Pana Cotta
an Cassissorbet
Euro 8,70

Weinempfehlung

Pinot Grigio
Borgo Stajnbach Venezia

Malbec
Borgo Stajnbach Venezia

Menü *„Provence“*

Saltimbocca vom Seeteufel
in Rosmarinbutter gebraten
auf Fenchelbeet und Safran Risotto
Euro 16,50

Limettensorbet
mit Prosecco aufgeschlagen
Euro 7,00

Französische Maispoulardenbrust
an Rosmarin-Pfeffersauce
dazu gegrilltes Paprikagemüse
und Kartoffelrösti
Euro 23,70

Eisparfait von Orangen
an Joghurtmousse und Früchtepotpourri
Euro 9,20

Weinempfehlung

Tavel Rose
Côtes du Rhone

Pinot Noir
Collegium Wirtemberg

Menü *„Vier Jahreszeiten“*

Vorspeisen Trilogie

*mit gebeizten Lachs, gebackenem Ziegenkäse, Spitzpaprika
an Oliven und Cherrytomaten*

Euro 14,00

Safranschaumsuppe

mit gebratener Garnele

Euro 8,70

Barbarie Entenbrust

*mit Honig und Orange verfeinert an Thymianjus
dazu sautierter Blattspinat
mit Dauphin-Kartoffeln*

Euro 27,50

Mousse au chocolat und Grand Marnier Parfait

an Früchtearrangement

Euro 9,20

Weinempfehlung

Chablis La Pierrelée

Domaine La Chablisienne

Allesverloren

Shiraz Wine Estate Riebeek

Menü

„Württemberg“

Trilogie vom Fjord Lachs

*mit gebeiztem Lachs, Lachsmousse und gebratenem Lachsfilet
an kleinem Kartoffelrösti*

Euro 14,30

Arrangement von Blattsalaten

*mit karamellisierten Apfelspalten und Speckjulienne
in Balsamicoglance*

Euro 10,50

Blutorangensorbet

mit Sekt Chardonnay Brut

Euro 7,50

Hirschsteak

*an Pfifferlingsrahmsauce
mit Filderblaukraut, glasierten Trauben
und geschmelzten Schupfnudeln*

Euro 27,00

Rund um die Gartenzwetschge

*Weißes Schokoladenmousse auf Zwetschgenkonfit,
marinierte Zwetschgen und Haselnusseisparfait*

Euro 10,50

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc

Untertürkheimer Herzogenberg Weingut Hans Peter Wöhrwag

Große Reserve Philipp

Weingut Hans Peter Wöhrwag

Büfett „Hirsch“

*Marinierter Tafelspitz
an Schnittlauchvinaigrette und Tomatenstreifen
warmer Linsensalat
mit Tranchen vom Alblammrücken
Gratinierter Schönbucher Ziegenkäse
mit Feigenkonfit
Bunte Salatvariationen
von Rohkost- und Blattsalaten
dazu Brotkorb und Butter*

*Gebratene Kalbsnuss
an Rieslingsrahmsosse*

*Forellenfilets
in Mandelbutter gebraten*

*Medaillons vom Schwein
mit Kräuterpilzen*

*Dazu reichen wir Ihnen
Blattspinat, Mandelbrokkoli und glasierten Karotten
dazu geschabte Spätzle und Petersilienkartoffeln*

*Apfelküchle
mit Weinschaum
Frischer Fruchtsalat
mit Zitrone mariniert
Hausgemachtes Vanilleeisparfait*

Euro 43,00

Büfett „Toscana“

*Mozzarella und Tomaten
an Basilikumpesto und Parmesan*

*Ziegenkäse
auf gegrilltem Paprikagemüse*

*Garnelespieß
mit Gemüse*

*Luftgetrockneter Landschinken
an Galiamelone*

*Variationen von Blattsalaten
in Balsamicovinaigrette*

dazu Brotkorb und Butter

*Saltimbocca von der Poularde
mit Schinken und Salbei*

*Gebratener Saibling
auf Kräutersauce*

*Rosa gegartes Rostbeef
an Estragonsauce*

*Dazu reichen wir Ihnen
Gemüsevariation der Saison,
Rosmarinkartoffeln und Tagliathelle*

*Tiramisu
Salat von frischen Südfrüchten
Pistazieneisparfait*

Euro 52,00

Büfett
„eine kulinarische Reise“

San Daniele Schinken

mit Melonencocktail

Vitello tonnato

Duett von gebeiztem und geräuchertem Lachs

mit Dill – Senfschaum

Trüffel-Öl-Spaghettini

mit gebratenen Garnelen

Trilogie von Blattsalaten

an zweierlei Dressings

dazu verschiedene Baguette und Butter

Zart rosa gebratenes Rinderfilet am Stück

in Pfeffersauce

Zanderfilet

auf Safransauce

Geschnetzeltes vom Alblammrücken

an Thymiansauce

Dazu reichen wir Ihnen

Marktfrisches Gemüsepotpourri,

Kartoffel - Steinpilzgratin,

und feine Butternudeln

Zweierlei Mousse au Chocolat im Gläschen

Calvadoscrepes an Walnussparfait

Früchtepotpourri in Grand Marnier

Euro 63,00