

Regionale Menüvorschläge

In der süddeutschen Küche werden folgende Gewürze bzw. Zutaten gerne verwendet: Zwiebeln, Wurzelgemüse, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Senf, Käse, Rotwein, Weisswein, Pilze, Nelken. Teilweise auch Knoblauch, Kümmel und Bärlauch.

Auf Wunsch wird auch eine Suppe gereicht, wie z.B. Kürbissuppe (mit Rind, Huhn oder Fisch), Rinderkraftbrühe mit Einlage, Hühner-Gemüsesuppe, Spargelcremesuppe mit Garnelen, Lauchcremesuppe, Gulaschsuppe, etc. Menü ab 25,50 € /Person

Menü 1

Feldsalat mit Rote Beete-Würfeln und Schwarzwälder Schinken-Würfeln an Kirschenf-Dressing

*

Rinderschmorbraten oder Kalbstafelspitz in Wurzelgemüse-Jus mit Spätzle und sautiertem Saisongemüse

*

Bayerisch Creme (Vanille) auf Beeren- Fruchtspiegel

Menü 2

Gebratene Pilze mit Kräutern auf buntem Reichenau-Salat

*

pochierter Bodensee-Fisch (nach Wahl) auf Blattspinat mit sautierten Petersilienkartoffeln

*

Karamellisierter Apfel auf Blätterteig an Sekt-Vanille-Sauce

Menü 3

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an Salatvariation

*

Schweinefilet in Blätterteig mit Champignons an Weinschaumcreme dazu Kartoffel-Pastinaken-Püree

*

Schokoladen-Parfait auf Minze-Schaum

oder

Regionale Käse-Auswahl mit Trauben und Weissbrot

Menü 4

Zwei Gemüsemaultaschen in Bärlauch-Butter sautiert auf Rucola-Nest

*

Hirschgulasch aus der Keule (medium gegart) mit Kräuter-Semmelknödeln

oder

Gefüllter Schweinehalsbraten (mit Kräuter-Senf und Zwiebeln)

*

Erdbeer-Sorbet mit grünem Pfeffer auf Vanilleschaumsauce

