



## UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Sehr geehrter Gast,  
liebe Freunde unseres Hauses,

folgende Gerichte sind eine kleine Auswahl unseres Angebotes,  
dass wir je nach Jahreszeit und Marktangebot  
individuell für Sie zusammenstellen.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Wünsche einbringen sowie  
die Menüzusammenstellung ändern. Eine solche Änderung erfordert dann  
auch eine Neuberechnung des Preises.

Wir bitten Sie unbedingt einen Termin mit uns zu vereinbaren,  
um alle Details Ihrer Veranstaltung mit Ihnen zu besprechen.  
Wir möchten Sie darauf hinweisen,  
dass ohne vorherigen Termin eine Besprechung nicht möglich ist.

Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Ihre Familie Eiss  
und Mitarbeiter



VORSPEISEN

Bunter Blatt-Kräutersalat mit Orangenvinaigrette und gebratenen Pilzen	€ 11,50
Edelfischroulade auf Sepianudeln mit Safranschaum	€ 14,50
Kalbscarpaccio mit frittiertem Rucola und Kapernvinaigrette	€ 15,00
Mediterraner Vorspeisenteller mit Parmaschinken und Melone, Tomate-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, gefüllte Paprika mit Frischkäse und Ähnliches >>nach Wahl des Küchenchefs<<	€ 17,50
Gefüllte Zucchinitürmchen mit Couscous-Feta an Granatapfelspiegel	€ 10,00

H

SUPPEN

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Sauerrahm und Forellenkaviar	€ 6,60
Karottensuppe mit Ingwerchips	€ 6,00
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange	€ 6,50
Basilikumschaumsuppe mit gefüllten Cherrytomaten	€ 6,80
Kalbskraftbrühe mit gefüllten Crêpes-Säckchen	€ 7,00

H



## HAUPTGÄNGE

Dreierlei Schweinefilet (natur, gefüllt und überbacken) mit Sherryrahmsauce saisonale Gemüseauswahl Williamskartoffeln	€ 32,00
Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Béarnaise Bohnenbündchen Kartoffelgratin	€ 36,50
Trilogie von Jakobsmuschel, Garnele und Seeteufel an Safranschaum saisonale Gemüseauswahl Wildreis	€ 32,50
Zartes Kalbsfilet mit zweierlei Sauce saisonale Gemüseauswahl Williamskartoffeln	Tagespreis

H

## DESSERT

Schwäbische Vanillecreme mit Beerenmark	€ 8,50
Pyramide von der Grand Marnier-Pannacotta mit Orangengrütze	€ 9,00
Exotischer Fruchtteller mit dreierlei Sorbet	€ 13,50
Dessertvariation „Hirsch“	€ 13,50

H



## MENÜS

### JUNGES GEMÜSE

Rahmsuppe vom Frühlingslauch

— H —

Kalbsrücken am Stück gebraten  
in Sherryrahmsauce  
junges Gemüse  
Dauphinekartoffeln

— H —

Joghurt-Pannacotta  
mit Orangen-Chili-Konfit

€ 52,00

— H —

### FEINSCHMECKER MENÜ

Seeteufelmedaillon  
auf Rote Linsen Risotto

— H —

Steinpilzessenz  
unter der Blätterteighaube

— H —

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Pfeffer-Balsamicosauce  
junges Gemüse  
Herzoginkartoffel

— H —

Weißes Kaffeemousse  
mit Früchtearrangement

€ 63,50

— H —



HIRSCH-MENÜ

Geräuchertes Hirsch-Carpaccio  
dazu Salate der Saison

---

Tomatenkraftbrühe  
mit Basilikum-Quarkklößchen

---

Rinderfilet Wellington  
mit Portweinsauce  
Gemüsemosaik  
Herzoginkartoffeln

---

Ananas-Kokos Crème Brûlée

€ 64,00

---

SCHWÄBISCHES MENÜ

Schwäbische Festtagssuppe  
mit Maultäschle, Flädle und Klößchen

---

Bunte Salate der Saison

---

Tranchen von der Schweinelende  
in Waldpilzsauce  
Gemüse der Saison  
handgeschabte Spätzle

---

Apfelkühle mit Rahmeis

€ 48,00

---



VEGETARISCHES MENÜ

Bunte Salatvariation  
mit Sherrydressing

— H —

Tomatenkraftbrühe  
mit Basilikum-Quark-Klößchen

— H —

Ragout von Waldpilzen  
in Kräutersahne  
Semmelpyramide  
*jahreszeitabhängig*

Steinpilztortellini  
in Salbeibutter mit Parmesan

— H —

Mousse au chocolat  
an frischen Früchten

€ 44,00

— H —

FRANZÖSISCHES MENÜ

Entenlebergalantine an Schalotten-Mango-Chutney  
mit kleinem Salatstrauß

— H —

Schaumsuppe von Petersilienwurzel  
mit Lachsstreifen

— H —

Champagnersorbet

— H —

Lammrücken an Rosmarinjus  
mit feinem Ratatouille  
Kartoffelgratin

— H —

Gratinierter Ziegenkäse

— H —

Crêpe Suzette  
mit Cremeeis

€ 72,00

— H —



## DEKORATION

Gerne bestellen wir Ihre Blumengestecke nach Ihren Vorstellungen und Wünschen bei einem ansässigen Floristen.

Preis nach Absprache und Auswahl  
Menükarten, Kerzen 1,50 €  
Stuhlhussen pro Stück 7,50€

---

H

---

Wir weisen Sie darauf hin, dass eine Reduzierung der Personen- oder Gedeckanzahl 1 Tag vor dem Veranstaltungstermin erfolgen sollte. Andernfalls stellen wir Ihnen die Personenzahl wie bei Ihrer verbindlichen Reservierung in Rechnung.

Wir berechnen eine Nachtpauschale von 50,-€ ab 0:00 Uhr pro Mitarbeiter und angefangener Stunde;

Unser Haus schließt um 2:00 Uhr.

---

H

---

