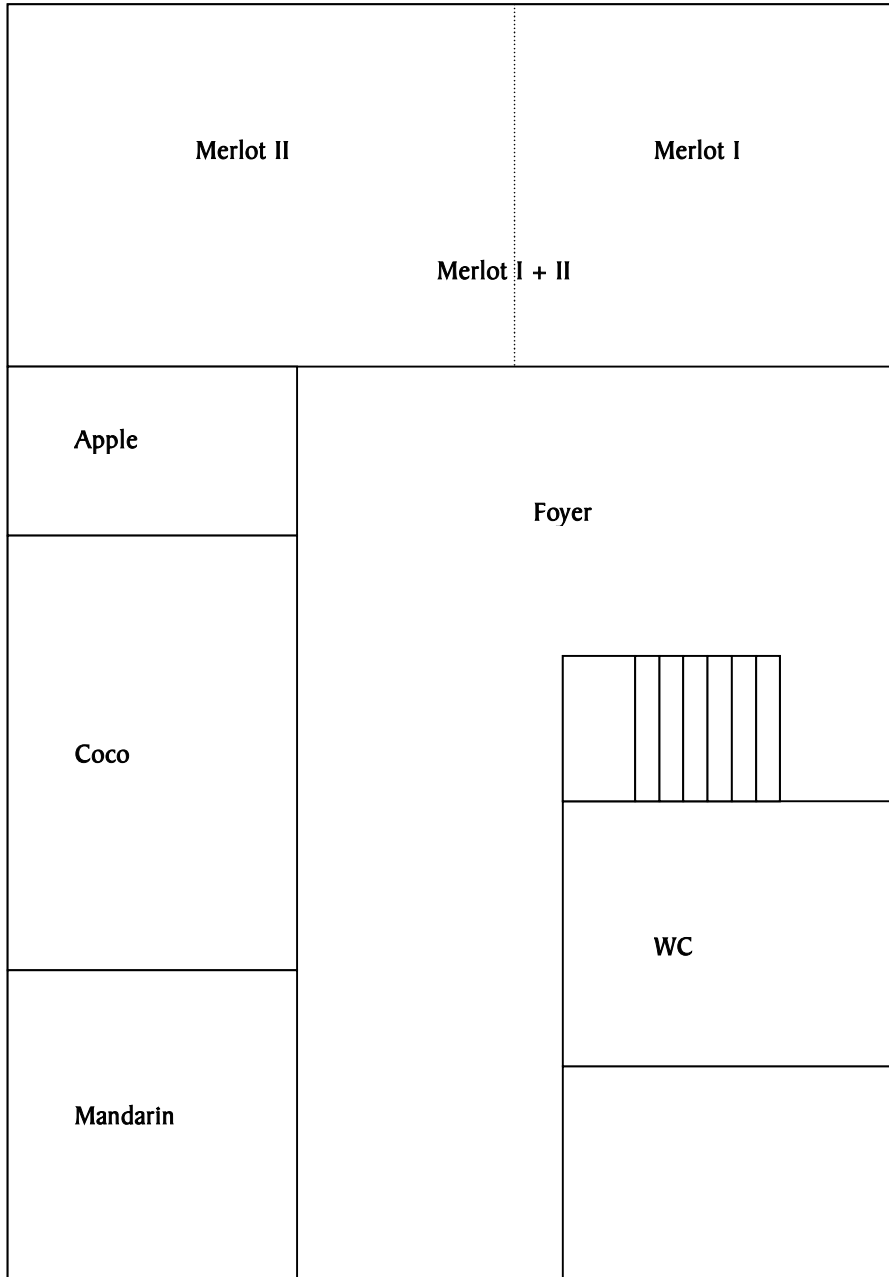


Raumübersicht Bankett



MERLOT I

Ob Sie tagen oder Hochzeit feiern, Geschäftsessen, Taufen oder andere Festlichkeiten planen - in MERLOT I bieten wir den individuellen Rahmen für Ihren Anlass. Dieser helle, freundliche Raum wirkt mit seinen dunkelroten Details besonders festlich und gewährt Ihnen einen wunderschönen Ausblick auf den Schillerplatz und das Alte Schloss.

RAUMDATEN

Länge: 6,50 m
Breite: 5,70 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 37 qm

5 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler), Mikrofonanschluss

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 250,00 ganztags: 350,00

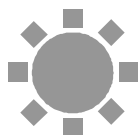
Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 1.000,00 (halbtags) oder 1.750,00 (ganztags) keine Raumkosten anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG



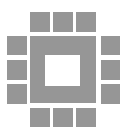
U-Form:
28 Personen
(innen und außen)

Tischreihen:
18 Personen



Runde Tische:
24 Personen

Blocktafel:
20 Personen



Gipfel-Form:
24 Personen

Ovale Tafel:
16 Personen



Kinoreihen:
30 Personen

Einzelne Tafeln:
32 Personen



APPLE

Schenken Sie Ihrem privaten Lunch oder Dinner oder Ihrer kleinen Konferenz ein außergewöhnliches Ambiente: In unserem Raum APPLE sitzen Sie an einer schönen Kirschbaumtafel unter dem Kronleuchter, umgeben von zartem, frühlingshaftem Apfelgrün mit Blick auf den Schlossplatz und das Neue Schloss.

RAUMDATEN

Länge: 6,30 m
Breite: 3,80 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 19 qm

5 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler)

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 130,00 ganztags: 150,00

Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 520,00 (halbtags) oder 600,00 (ganztags) **keine Raumkosten** anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG

Blocktafel:
10 Personen



MANDARIN

Wenn Sie ein privates Mittag- oder ein Abendessen, ein Geschäftsessen oder eine Konferenz in einem frischen, freundlichen Ambiente abhalten möchten, werden Sie sich in den zarten Orange-Farbtönen unseres MANDARIN mit Ausblick auf den Schlossplatz und das Neue Schloss besonders wohlfühlen.

RAUMDATEN

Länge: 5,50 m
Breite: 5,20 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 29 qm

7 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler)

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 210,00 ganztags: 310,00

Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 840,00 (halbtags) oder 1.240,00 (ganztags) **keine Raumkosten** anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG



U-Form:
16 Personen
(nur außen)

Blocktafel:
16 Personen



Kinoreihen:
16 Personen

Ovale Tafel:
14 Personen



Tischreihen:
10 Personen

Einzelne Tafeln:
26 Personen



Menükomponenten ab 01. Oktober 2013

Kalte Vorspeisen

Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit gebratenem Scampi-Spieß	12,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Champignons und Parmesan	14,00
Gegrilltes Gemüse mit Pesto und gratiniertem Ziegenkäse	13,00
Sülze vom Kalbstafelspitz in Radieschen-Vinaigrette und Salatbouquet	11,00
Tartar und Gerauchtes vom Lachs mit Senf-Dillsauce und Kartoffelrösti	15,00
Carpaccio von Jacobsmuschel und Lachs mit Basilikum und Bleichsellerie	16,00
Gemischter Salat (Karotte, Kartoffel, Kraut, Gurke und Blattsalat)	4,80

Suppen

Tomatenessenz mit Basilikum-Nocken	6,00
Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Croûtons	5,00
Karottencremesuppe mit frischem Ingwer	5,50
Brunnenkresse-Schaumsuppe mit Eismeergarnelen	7,00
Waldpilzrahmsuppe mit frischen Kräutern	6,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch	5,00

Zwischengerichte

Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse	11,00
Karamellierter Zander auf Gurken-Dill-Gemüse und Safranschaum	14,00
Kalbstafelspitz auf marinierten Zucchini mit getrockneten Tomaten und Balsamicojus	13,00
Kabeljau im Reisblatt auf grünem Spargel und Rote Beeteschaum	15,00
Gepöckeltes Schweinebäckle mit Alb-Linsen-Salat und Kartoffelstroh	12,00
Risotto mit Muscheln, Gemüse und Parmesanhippe	13,00

Menükomponenten ab 08. Oktober 2013

Kalte Vorspeisen

Feldsalat mit Apfelspalten und Croutons 8,20

Suppen

Kürbis - Ingwersuppe 6,50

Zwischengerichte

Roulade von Lachs und Zander
im Wirsingmantel mit Safransoße und Petersilienkartoffeln 17,80

Zander in der Kartoffelkruste mit Rahmsauerkraut und Rotweinschalotten 19,20

Hauptspeisen - Fleisch

½ Schwäbische Landente mit glaciertem Rotkraut und Kartoffelklöße 18,50

Spanferkelfilet vom Hällischen Schwein mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 19,80

Geschmorte Ochsenbacke mit Karottengemüse und Kartoffeltaler 18,80

Hirschedelgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Spätzle dazu Feldsalat 19,50

Hauptspeisen - Vegetarisch

Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse 11,80

Pasta in Tomaten-Riccotasauce mit Gemüse und gehobeltem Parmesan 11,80

Serviettenknödel mit Kräuterrahmpilzen 12,50

Gemüse-Risotto mit Parmesanchip 11,50

Dessert

Christstollenparfait mit Zwergorangenkompott 7,00

Lebkuchenmousse mit Ananascarpaccio 7,50

Büffetvorschläge ab 01. Oktober 2013

Büffet I:

Landbauernbrot

Butter

Marinierter Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken und Paprika
Kalbstafelspitz mit bunten Linsen und Kräuter-Vinaigrette
Herzhafter Wurstsalat mit Schinkenwurst und Emmentaler Käse
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahne
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Bunte Blattsalate mit leichtem Senf-Sahne-Dressing

Kartoffelsuppe mit saurer Sahne und Schnittlauch

Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch
Rindergulasch in Hövelsauce mit Champignons
und Alb Dinkel-Spätzle
Lachsfilet mit Kräutersauce, Fenchelgemüse und Basmati-Reis
Käsespätzle mit Schnittlauch und gerösteten Zwiebeln

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Weiße Schoko-Malzmousse, dazu Sauerkirsch-Ragout
Marinierte Himbeeren mit flüssiger Sahne

36,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet ab einer Gästezahl von 40 Personen für Sie zu.

Prosecco, Sekt & Champagner (Flasche)

Prosecco Extra Dry Exklusiv Cuvée Alte Kanzlei	0,75 l	27,80
Sekt Rosé Brut Exklusiv Cuvée Alte Kanzlei, Württemberg	0,75 l	27,80
Champagner Brut Veuve Cliquot, Reims	0,375 l 0,75 l	34,00 68,00
Champagner Brut Moët-Chandon	0,75 l	68,00

Aperitif

Sherry Tio Pepe Fino (bone dry)	4 cl	5,00
Sherry Moscatel Emilin, Emilio Lustau (medium)	4 cl	5,00
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	4 cl	5,00
Campari, 25,0%	4 cl	5,00
Aperol, 11,0%	4 cl	5,00

Digestif

Riesling Tresterbrand "Barrique", Schloßkellerei Affaltrach	4 cl	5,00
Finch Dinkel Port Schwäbischer Highland Wisky	4 cl	7,00
Obstbrände	4 cl	5,00
Blutwurzeln	4 cl	5,00

Bier

Stuttgarter Hofbräu- Pils naturtrüb vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,10 4,00
Stuttgarter Hofbräu-Pils	0,33 Fl	3,10
Maltser Kristallweizen oder Hefeweizen hell oder dunkel	0,5 Fl	4,00
Clausthaler Alkoholfrei extra herb	0,33 Fl	3,10

Vorschläge für Apéro, Empfang und Tagungen

Canapés, belegt mit

- rosa gebratenem Roastbeef, dazu Sahne-Meerrettich	3,50
- Rauchlachs, Keta-Kaviar und Dillspitzen	3,50
- Parmaschinken, Melone und Minze	3,50
- Frischkäse und Kräutern	3,00
- geräucherter Entenbrust mit Zwetchgen-Curry-Chutney	3,50

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Kalte Amuse-Bouche

Mariniertes Gemüse mit Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pesto	3,80
Pikanter Paprika-Rindfleisch-Salat	3,50
Tafelspitzsülze mit Meerrettich-Vinaigrette und Kartoffelstroh	3,80
Lachstatar mit Sauarrahm und Dill	4,00
Shrimpscocktail mit Champignons und Apfel	4,20
Cocktailtomaten, Mini-Mozzarella und Basilikum (am Spieß)	3,00
Frischkäse auf Pumpernickel	3,00
Balsamicozwiebeln mit Speck	3,00

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Konditionen

Alle angegebenen Preise sind freibleibend und Endpreise in EURO. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken im Veranstaltungsraum bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Der Rechnungsbetrag ist zahlbar ohne Abzug innerhalb 10 Tagen nach Rechnungserhalt. Bei Einzelinkasso können nur 10 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken im Veranstaltungsraum bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht werden.

Die genaue Anzahl der Teilnehmer muss bis 7 Arbeitstage vor dem jeweiligen Anlass gemeldet werden. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird bei der Abrechnung anerkannt. Sollte sich die Teilnehmerzahl um mehr als diese 5% verringern, wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Sollten mehr Teilnehmer als gemeldet erscheinen, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet und wir behalten uns vor, für die nicht vorab gemeldeten Teilnehmer gegebenenfalls ein vergleichbares Essen zu servieren, sofern das geplante Essen nicht in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt werden kann.

Eine Auswahl aus verschiedenen Menüs oder Hauptgängen oder eine à la carte-Auswahl ist im Bankettbereich definitiv nicht möglich. Um einen reibungslosen und zeitlich angepassten Ablauf der Veranstaltung sicherzustellen, ist es erforderlich, daß die Menüauswahl auf ein einheitliches Menü beschränkt ist. Vegetarische Alternativen für einzelne Vegetarier sind nach vorheriger Absprache möglich. Die einzelnen Gänge aus den Menüempfehlungen können ausgetauscht und neu kombiniert werden, bedingen dann aber eine neue Preisberechnung. Für Kinder unter 8 Jahren machen wir gerne separate Vorschläge, für ältere Kinder berechnen wir den normalen Menüpreis.

Wir benötigen genaue Angaben zu Anzahl, Zeitpunkt und Länge von eventuellen Reden und Darbietungen während der Veranstaltung, damit wir einen reibungslosen und perfekten Ablauf sicherstellen können. Das Mitbringen und der Verzehr von eigenen Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

Bei Stornierungen bis 30 Tage vor Veranstaltungstermin werden keine Stornokosten berechnet. Bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir 50 % der Raumkosten. Ab 14 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir 100 % der Raumkosten und behalten uns vor, bereits eingekaufte und bereitgestellte Ware zum Verkaufspreis weiterzuberechnen.

Unsere Preisberechnungen basieren auf einer Arbeitszeit bis Mitternacht. Nach Mitternacht verrechnen wir die Leistung unseres Teams (Preise pro Mitarbeiter je Stunde) wie folgt:

Küchenchef:	46,00
Koch:	36,00
Serviceleiter:	43,00
Kellner:	36,00

Wir behalten uns vor, nach Betriebsschluss des öffentlichen Nahverkehrs Fahrkosten für Mitarbeiter im Einzelnachweis weiterzuberechnen.

Stuttgart, im Oktober 2010

Vorschläge für Tagungspause, Apéro und Empfang

Warme Amuse-Bouche

Wok-Gemüse mit Entenbrust	4,00
Riesencrevette mit Cipolle (am Spieß)	4,50
Party-Hacksteak mit Aprikosen-Senf-Dip	3,80
Lauch-Schinkentörtchen	3,20
Schwäbischer Rahmkuchen mit Schnittlauch	3,20

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Süße Amuse-Bouche

Orange-Mascarponecreme mit Amarettinis	3,20
Panna Cotta mit Mango-Papaya-Salat	3,50
Eingamachte Himbeeren mit Vanillesauce	3,00

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Tagungs- und Kaffeepause

Butter-Croissant	1,90
Laugenbrezel mit Butter	2,00
½ üppig belegtes Brötchen (Schnittkäse, Landschinken, Salami)	3,00
Geröstete Salzmandeln	3,40
Hausgemachte Käsestangen (Portion à 2 Stück)	1,80
Käseteller mit Walnüssen und Weintrauben	11,80
Frisches Obst (Portion)	4,50
Cocktail-Quarktasche	2,50
Cocktail-Schneckenudeln	2,50
Kuchen (Stück)	3,50
Torte (Stück)	4,00
Feingebäck (Portion)	2,50

Kaffepezialitäten

Latte Macchiato Grande	3,50
Milchkaffee in der Jumbotasse	3,60
Schümli-Kaffee	2,50
Cappuccino	3,40
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,00
Espresso Macchiato	2,40
Tasse Kaffee Hag	2,40
Heiße Schokolade in der Jumbotasse	3,40
Tee im Glas: Pfefferminz, Früchte Tee, Schwarzer Tee, Grüner Tee	3,50

Kaffeepause

Schümli Kaffee (Thermoskanne à 7 Tassen)	14,80
Tee in der Tasse	2,40

Soft Drinks (Flasche)

Coca-Cola ² , Coca-Cola light ^{1,2,6} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ¹	0,33 l	3,00
Schweppes Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ^{1,2} , Bitter Lemon ^{1,2,3,10}	0,2 l	2,90
Orangen-, Apfel-,	0,2 l	2,70
Selters Classic & Naturell	0,25 Fl 0,75 Fl	2,70 5,90

Soft Drinks (Karaffe)

Johannisbeer-Nektar, Orangen-, Apfel-(trüb), Maracujasaft	1,0 l	10,80
--	-------	-------

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 10) chininhaltig

Weißwein (Flasche)

2012	Gündelbacher Wachtkopf Chardonnay „S“ trocken Weingut Sonnenhof, Vaihingen/Enz, Württemberg	0,75 l	26,00
2010	Herzogenberg Goldkapsel Riesling, trocken Weingut Wöhrwag, Württemberg	0,75 l	29,00
2009	Gutswein Edition „Rebhuhn“ Riesling, trocken Weingut Gerd Aldinger, Fellbach, Württemberg	0,75 l	25,00
2009	Riesling Edition „Michael, trocken Weingut Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	27,00
2012	Cuvée vom Keupergrund Rivaner – Silvaner – Riesling Weingut Marcel Idler, Strümpfelbach, Württemberg	0,75 l	24,00
2012	Gewürztraminer** mild Weinmanufaktur Untertürkheim, Württemberg	0,75 l	35,00
2012	Pinot Blanc „Kapelle“ Weingut Heitlinger, Kraichgau, Baden	0,75 l	32,00

Rotwein (Flasche)

2009	Trollinger Mundelsheimer Käsberg trocken Weingut Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	29,00
2011	Heroldrebe, Edition Württemberg, trocken Weingut Collegium Württemberg Rotenberg, Württemberg	0,75 l	24,00
2010	Lemberger „Alte Reben“ trocken Weingut Markus Bruker, Großbottwar, Württemberg	0,75 l	27,00
2009	Kerberos „S“ Cuvée trocken Syrah, Cabernet – Sauvignon, Merlot Weingut Sonnenhof, Vaihingen/Enz, Württemberg	0,75 l	34,00
2011	Merlot Untertürkheimer Herzogenberg, trocken Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg	0,75 l	33,00
2008	Three Cuvée Cabernet Sauvignon – Cabernet France – Merlot Constantia Glen, Südafrika	0,75 l	39,00
2009	Pinot Noir „Königsbecher“ Weingut Heitlinger, Kraichgau, Baden	0,75 l	32,00
2011	Figure Libre „Freestyle“ Weingut Gayda, Pays D’Oc, Frankreich	0,75 l	26,50
2011	Spätburgunder „Schwarzer Adler“ Weingut Franz Keller, Vogtsburg Kaiserstuhl	0,75 l	29,00

Büffetvorschläge ab 01. Oktober 2013

Büffet 2:

Schwäbisches Landbauernbrot aus dem Holzofen
Oliven-Giabatta
Butter

Vitello Tonato – Kalbfleisch mit Thunfisch-Sugo und Kapern
Italienischer Landschinken, Bauernsalami und marinierten Oliven
Meerefrüchte-Salat in Kräuter-Dressing mit Calamari und Schrimps
Mariniertes Gemüse mit Olivenöl und frischen Kräutern
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
Rucola mit Balsamico-Dressing und frisch gehobelten Parmesan

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Gebratene Rotbarbenfilets auf Ratatouille und Rahmpolenta
Piccata Milanese mit Tomaten-Sugo und Spaghetti
Lammragout mit getrockneten Tomaten, Bohnen und Reis
Penne in Taleggio-Sauce mit Zuckerschoten und Cocktailtomaten

Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu mit frischen Früchten
Auswahl an italienischem Rohmilchkäse

42,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet ab einer Gästezahl von 40 Personen für Sie zu.

Büffetvorschläge ab 01. Oktober 2013

Büffet 3:

Schwäbisches Landbauernbrot aus dem Holzofen

Baguette

Butter

Bunte Blattsalate mit leichtem Senf-Rahm-Dressing

Bunter Linsensalat mit feinem Gemüse und frischen Kräutern

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Gelbe Paprikarahmsuppe mit Schrimps

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Alb-Dinkel-Spätzle

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Dill-Rahm-Gurken und
Dampfkartoffeln

Maishuhnbrust mit Orangensauce, Mandelreis und Brokkoli

Pasta in Kräuterrahm-Sauce mit Zucchini, Kirschtomaten und
Parmesan

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

Weißer Kaffeemousse mit Apfel-Ingwer-Ragout

Lauwarme Grießschnitten mit Zwetschgenröster

40,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet ab einer Gästezahl von 40 Personen für Sie zu.

Büffetvorschläge ab 01. Oktober 2013

Büffet 4:

Krabbenchips

Scharf-saurer Nudelsalat mit Gemüsestreifen
Gebratene Auberginen mit Limetten-Joghurt
Geflügel-Satée auf Glasnudeln mit Erdnuss-Sauce
Frühlingsröllchen auf Weißkrautsalat mit süß-scharfer Sauce
Sashimi vom Thunfisch, Wasabi und Ingwer

Curry-Chili-Suppe mit Kokosmilch und Baby-Garnelen

Wok-Gemüse mit Chili, Ingwer und Basmati-Reis
Süß-saures Schweinefleisch mit Eiernudeln
Hähnchenbrust in Kokosrahm mit Ananas und Cashew-Kernen
Wildlachsschnitte in Tandoori-Sauce auf Sprossen mit Süßkartoffel-Mousse

Kokos-Milchreis mit Mango-Papaya-Salat
Zitronengras Panna Cotta
Gebackene Bananen mit Honig

48,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet ab einer Gästezahl von 40 Personen für Sie zu.

Menükomponenten ab 01. Oktober 2013

Hauptspeisen - Fleisch

Entenbrust, rosa gebraten. auf Orangen-Pfeffer-Sauce mit Brokkoli und Schupfnudeln	21,00
Zwiebelrostbraten mit Lembergerjus und Alb-Dinkel-Spätzle	22,00
Stuttgarter Filetteller	
Medaillons vom Rinder-und Schweinefilet mit Rahmchampignons und Butterspätzle	23,00
Lammrücken, rosa gebraten, mit Thymianjus, Fenchel-Paprika-Gemüse und Kartoffelgratin	27,00
Kaninchenkeule, mediterran gefüllt, mit Estragonjus und Ziegenkäse-Polenta	19,00
Rinderfilet „Strindberg“ mit Barolo-Jus, Bohnengemüse und Kartoffelrösti	26,00
Rehshäufelchen in Wacholderrahm, mit gefülltem Wirsing und Steinpilz-Gnocchi	21,00

Hauptspeisen - Fisch

Lachsfilet im Brickteig mit Pernod-Schaum, Zucchini und Safranrisotto	21,00
Thunfischfilet, kurzgebraten in der Sesamkruste, mit Wok-Gemüse und Cocos-Curry-Sauce	25,00
Seeteufel und Riesengarnelen gebraten mit Rosmarinsauce, Tomatengemüse und schwarzen Nudeln	19,20
Bachsaibling aus dem Wurzelsud mit Sauce Hollandaise, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	18,80
Gebratenes Zanderfilet mit Paprikasauce und Gemüsenudeln	20,50

Dessert

Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanillesauce und Schokoladen-Eis	6,50
Tiramisu-Törtchen mit frischen Beeren und Minzpesto	7,00
Cassis-Feige in Portwein mit Walnussparfait	7,50
Mousse au Chocolate mit Mango-Papayargout	7,50
Grießflammerie mit Zwetschgenkompott und Schokoladen-Sauce	7,00
Weißer Kacceemousse mit Aprikosenkompott und Himbeermark	8,00
Kleine regionale Bio-Käseauswahl mit Orangensenf und blauen Trauben	10,50

Menüempfehlungen ab 01. Oktober 2013

HW 1

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Kalbsrahmbraten in Kräuterrahmsauce mit Gemüse vom Markt und Butternudeln

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

28,00

HW 2

Gemischter Salat

Stuttgarter Filetteller

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit Rahmchampignons und Alb-Dinkel-Spätzle

Apfelküchle mit Vanille-Sauce und Schokoladen-Eis

34,00

HW 3

Rucola in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Parmesan

Lachsschnitte, gebraten, auf Fenchel-Orangengemüse und Petersilienkartoffeln

Mangosalat mit Chili-Parfait

36,00

Menüempfehlungen ab 01. Oktober 2013

HW 4

Rucola in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Parmesan

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Lammrücken, rosa gebraten, auf Balsamicosauce mit Ratatouille und Ziegenkäse-Polenta

Tiramisu mit frischen Früchten

42,00

HW 5

Tartar vom Thunfisch mit Wakame-Salat, eingelegtem Ingwer und Wasabi-Sauce

Karottencremesuppe mit Kernöl

Barberie-Entenbrust, rosa gebraten, auf Cocos-Curry-Gemüse mit Basmatireis

Gebackene Banane mit Liemettensabayaone und Joghurteis

46,00

HW 6

Mariniertes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse

Petersilien-Wurzelsuppe mit Garnelen

Gebratenes Zanderfilet auf Gurken-Dill-Gemüse und Safransauce

Rinderfilet „Strindberg“ in Portweinsauce, Bohnengemüse und Kartoffeltaler

Mousse au Chocolat mit Cassis-Feigen

52,00