



...Sehr geehrte Gäste...

Sie haben sich entschlossen, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause abzuhalten.

Um Ihnen bei der Auswahl der Speisen behilflich sein zu können, haben wir für Sie einige Vorschläge zusammengestellt.

Unsere Küche präsentiert Ihnen neuzeitliche, ausgewogene sowie auf die schwäbische Tradition abgestimmte Speisen.

**Die hier aufgeführten Menüvorschläge sind – wie gesag-
nur Vorschläge. In einem persönlichen Gespräch gehen wir gerne auf Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen ein.**

Wir sind offen für alles und probieren auch gerne mal was Neues aus.

Große Getränkepauschale

Haben Sie Lust kräftig zu Feiern? Sie haben viele Gäste aus Vereinen? Ihre Gäste lieben es zu Tanzen und bis in den frühen Morgen zu Feiern? Dann sollten Sie Sich für unsere große Getränkepauschale entscheiden.

Empfang direkt am See: Sekt und Sekt / Orange oder Prosecco

- Sekt oder Prosecco
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Alle gängigen Schnäpse, Liköre und Longdrinks.
- Und natürlich Kaffee und Tee.

41.50€

Kleine Getränkepauschale

Empfang direkt am See: Sekt und Sekt / Orange oder Prosecco

- Sekt oder Prosecco
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Und natürlich Kaffee und Tee.

Schnäpse und Digestif werden in dieser Pauschale extra berechnet.

36.50€

Alkoholfreie Getränkepauschale

- Große Flaschen Mineralwasser
- Cola, Fanta, Säfte
- Und natürlich Kaffee und Tee.

25.00€

Alkoholfreie Getränkepauschale für Kinder (bis 12. Jahre)

- Große Flaschen Mineralwasser
- Cola, Fanta, Säfte
- Und natürlich Tee.

16.50€

Mini Getränkepauschale zum Brunch oder Menü

Für Ihre kleine Feier am Mittag bieten wir Ihnen von 12.00 bis 15.00 Uhr unsere beliebte Mini-Getränkepauschale an.

Die Getränke in der Zeit von 11.00 bis 15.00 (3 Std.) während des Mittagessen als Mini-Pauschale:

- Sekt oder Prosecco zum Empfang
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Und natürlich Kaffee und Tee.

Schnäpse und Digestif werden in dieser Pauschale extra berechnet.

15.50 €

Unsere Getränkepauschalen ausgenommen der Minipauschale sind auf 9 Stunden begrenzt.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu Veranstaltungen ist grundsätzlich nicht erlaubt.

Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem

Fine Dine.

In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Korkentgelt bzw. Tellergeld) berechnet.

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Kuchengedeck (Pers.)

€ 3,00

Für mitgebrachte Kuchen übernehmen wir keine Haftung!

Korkgeld pro geöffnete Flasche:

Wein 0,75 l € 20,00

Sekt 0,7 l € 25,00

Champagner 0,7 l € 50,00

Jack Daniel`s 0,7 l € 55,00

Spirituosen und sonstige Getränke nach Vereinbarung.

Menükarten

Wir gestalten auch gerne Ihre individuellen Menükarten und arbeiten persönliche Texte ein, Preis von € 4,00 / Stück.

Probeessen

Eine Probeverkostung eines möglichen Menüs für Ihre Feier bzw. ein Probeessen mehrerer Gang-Alternativen führen wir gerne für Sie durch. Allerdings sollte hierzu im Vorfeld bereits ein Beratungstermin stattgefunden haben, um die ersten Ideen zu Ihrer Feier ausgetauscht und Fragen geklärt zu haben. Die Bestandteile aus unseren Menüvorschlägen haben wir nicht täglich vor Ort, sodass ein solches Probeessen besprochen und geplant werden muss. Das Probeessen wird regulär berechnet, die dazugehörige Weinverkostung mehrerer möglicher Weine für Ihre Feier passend zur Speisefolge übernehmen wir.

Canapées zum Empfang

Kalte Canapées belegte Baguettescheiben

Camembert mit Traube 1,70 €

Parmaschinken mit Melone 2,90 €

Roastbeef mit Spargel 4,30 €

Rindertatar mit Oliven 4,40 €

Hausgebeizter Lachs 3,40 €

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 3,40 €

Räucheraal mit Dill 4,60 €

Lachstatar mit eigenem Kaviar 4,60 €

Riesengarnele mit Sweet Chilli 4,50 €

Shrimps mit Cocktailsoße 4,40 €

Warme Cocktailhappen

Babymaultasche mit Schmelze 2,90 €

Lachsfrikadelle auf Kartoffelstroh 4,90 €

Basilikum gebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Senfsoße 4,90 €

Bamberger Hörnchen mit Forellenkaviar 3,90 €

Hausgemachtes Frühlingsröllchen mit Dip 3,60 €

Mit feinen Zutaten gefüllt, dünn gerollte Tortillas oder Crepes mit Spießchen **2,80 €**

- Räucherlachs mit Dill-Honigcreme
- Schwarzwälder Schinken mit Senfcreme
- Geräucherte Pute mit Kräuterfrischkäse
- Thunfisch, Oliven und Eiercreme

Minibrötchen **2,80 €**

Kleine Laugenbrötchen verschieden belegt

- Bavaria Blu mit blauen Trauben
- Tomate- Mozzarella
- Schwarzwälder Schinken
- Salami
- Putenbrust
- Brie

Halbe belegte Bäckerbrötchen **2,20 €**

Weizenbrötchen und Vollkornbrötchen halbiert und belegt

- Frischwurst
- Gekochter Schinken
- Gouda, Emmentaler
- Schwarzwälder Schinkenstreifen
- Putenbrust
- Salami

Spießchen **2,60 €**

- Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Emmentaler mit blauen Trauben
- Anti Pasti: Kräuterolive, getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini
- Minifrikadelle mit Kirschtomate und Gurke

Quiche **2,40 €**

Hausgemacht in Würfel 4x4 cm

- Mit Speckstreifen, Lauch, Käse
- Mit Spinat und Lachs
- Mit Pilzen und Zwiebeln

Menü 1

Tomatencremesuppe

Gemischter Braten

Schokoladencreme

26,00 € pro Person

Menü 2

Salatteller mit Kracherle

Schweinelendchen mit Champignonsosse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

28,50 € pro Person

Menü 3

Maultäschlesuppe oder Leberknödelsuppe

Zwiebelrostbraten

Apfelstrudel mit Vanillesosse

33,50 € pro Person

Menü 4

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Rindsroulade

Obstsalat mit Vanilleeis

31,70 € pro Person

Menü 5

Gerauchtes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Kalbsbrust

Gemischtes Eis mit Sahne

31,00 € pro Person

Menü 6

Kartoffelsuppe mit Speck

Schweinshaxe mit Biersosse

Eisgugelhupf

26,50 € pro Person

Menü 7

Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube

Kalbsfilet in Portwein-Thymiansosse

Zwetschgenröster mit Mandelmilcheis

42,00 € pro Person

Menü 8

Salatteller mit geschmortem Rinderbäckle

Hirschragout mit Semmelknödel und Rotkraut

Turm von Schokoladenblätter und Maronenmus

43,50 € pro Person

Menü 9

Gebratenes Zanderfilet auf Sauerkrautsosse

Rinderfilet in Lemberger gegart mit Rosmarinkartoffeln

Orangenterrine mit Marzipaneis

44,50 € pro Person

Menü 10

Marinierter Kalbstafelspitz mit Radischenvinaigrette
und Friseespitzen

Tomaten-Orangen Suppe mit Pestosahne

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Madairasoße
und Kräuter Gnocchi

Mohnparfait mit eingelegten Herzkirschen
Bourbon-Vanille-Schaum

Pro Person 39,40 €

Menü 11

Italienische Vorspeisenauswahl

Rahmsuppe von Senfgurken
mit Räucherlachsstreifen

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef
mit glacierten Schalotten und Kartoffel-Zucchini-Gratin

Kokos Panna Cotta auf Erdbeerspiegel

Pro Person 48,50 €

Menü 12

Rucolasalat mit geriebenen Parmesankäse
und Pinienkernen

Champagner-Erbsenrahmsuppe

Entenbrust auf Yakitorisoße
Kartoffelkrusteln und Asiatischem Spitzkohlgemüse

Pralineneis mit Passionsfruchtspiegel
und Mango

Pro Person 47,00 €

Menü 13

Salat von roten Linsen
mit gebratenem Zanderfilet

Rahmsuppe von Frühlingslauch und Tomaten

Perlhuhnbrust im Kräutermantel

Gemüse Sahnudeln

Marsallasoße

Erdbeer - Orangensalat mit Champangersorbet

Pro Person 42,50 €

Menü 14

Sülze von Krustentieren

an Staudenselleriesalat

Kaviar Creme fraiche

Perlhuhnessenz mit Portwein

und Bündnerfleisch

Kalbsmedaillons unter der Pertersilienkruste
Risoleekartoffeln und getrüffeltem Rahmgemüse

Quarkstrudel mit Früchtechutney

und Honigrahmeis

Pro Person 55,50 €

Menü 15

Thunfisch Tatar mit Koriander Kaviar Creme fraiche und kleinem Salatbouquet

Rahmsuppe von Wildkräutern mit Nusscroutons

Tranche vom rosa gebratenen Rinderfilet auf Barolosoße
mit Kartoffel- Zucchini gratin und Gemüse

Mousse von dunkler Schokolade mit Cassis-Feigen

Pro Person 54,00 €

Menü 16

Teriyaki Thunfisch an kleinem Salat Wasabimajonaise

Rahmsuppe von Wildkräutern Nusscroutons

Ricottaravioli in Trüffelschaum und Jakobsmuschel

Gebratener Lammrücken unter der Kräuter-Senfkruste

Kartoffel Salbei Püree und Ratatouille

Beerenfrüchten in Champagnergelee mit Rieslingrahmeis

Pro Person 65,00 €

Italienisches Menü 17

Rucolasalat mit Parmesankäse & Kischtomaten Balsamico Dressing

Minestrone

Maispouardenbrust in der Kräuterkruste an Nudeln

Marsallasoße

Tiramisu mit Moccasöße

Pro Person 35,50 €

Italienisches Menü 18

Rucolasalat mit Parmesankäse und gebratenem Doradenfilet

Kürbisrahmsuppe mit Pinienkernen

Saltimbocca a la Romana mit Gnocchi und Kerbelgemüse

Panna Cotta auf Mangomark mit exotischen Früchten

Pro Person 49,00 €

Italienisches Menü 19

Mediterraner Vorspeisenteller

Meerwolffilet auf Kräuterrisotto Paprikaschaum

Pouardenbrust in Salbeisahnesöße Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

Italienische Dessertvariation

Pro Person 55.50 €

Italienisches Menü 20

Italienischer Vorspeisenteller

Stubenkückenbrust auf Trüffelnudeln

Champagnersorbet mit Calvados

Kalbsrückenscheiben auf Barolosöße

Birnen Tarte

mit Cointreuparfait

Pro Person 67,00 €

Vegetarisch 1

Auberginenröllchen mit Schafskäse-Füllung
und Tomatensoße an Salatdekoration

Grünkernfrikadellen mit Schwarzwurzelgemüse

Erdbeer - Orangensalat mit Champangersorbet
pro Person 29.-€

Vegetarisch 2

Frühlingsrolle mit süß-scharfer Soße (Vegan)

**

Soja-Tofustrudel mit Curry-Sesamsoße

Soja-Panna Cotta auf Mangomark mit exotischen Früchten(Vegan)
pro Person 24.-€

Vegetarisch 3

Feines Gemüsesüppchen mit Maultaschen

Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Duftreis (Vegan)

Himbeerparfait
mit Mangoragout
pro Person 28,50€

Vegetarisch 4

Cassoulet von kleinen Pilzen auf Gemüse Spaghettini (Vegan)

Auberginen in der Käse-Eihülle auf Tomatenspaghetti

Birnen Tarte
mit Cointreuparfait
pro Person 32.-€

Vegetarisch 5

Sellerie-Apfelsuppe mit gerösteten Fenchel (Vegan)

Reisnudeln mit Soja-Bolognese (Vegan)

Apfelstrudel mit Vanillesoße (Vegan)
pro Person 26.-€

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen wir nennen Ihnen dann den Preis.

Vorspeisen

Kalbstafelspitz in Tomatenvinaigrette

Carpaccio von Steinbutt und Hummer mit Limettenmarinade

Gebeizte Lachsforelle im Spinatcrepes

Gänsestopfleber – Apfelterrine mit Sauternesgelee

Hauchdünn geschnittenes Bündnerfleisch mit Walnußöl Grapefruitfilets, Rucola und Parmesan

Zwischengerichte

Trüffelnudeln mit gebratener Jacobsmuschel

Kartoffel – Flußkrebssstrudel mit Schnittlauchschaum

Gebratenes Rotbarbenfilet in Rotweibutter

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinpilzen

Suppen

Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen

Tomatenessenz mit Basilikumkrapfen

Kürbiscremesuppe mit Ziegenfrischkäse- Krapfen

Schaumsuppe von zweierlei Paprika mit Zander

Sorbets

Preiselbeersorbet

Passionsfruchtsorbet

Limettensorbet mit Wodka

Mangosorbet

Himbeersorbet

Hauptgerichte

Zweierlei Lammin Rosmarinsoße mit Zucchini-Tomatengemüse

Kalbsfilet in Steinpilzsoße mit Gemüsestrudel

Rinderfilet in Lemberger gegart mit Artischockengemüse

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kohlrabigemüse

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust mit Ratatouille

Barbarieentenbrust in Waldhonigsoße mit Gemüsekörbchen

Lammrücken in der Parmesankruste mit Zucchini-Tomatengemüse

Hirschrücken in Quitten – Rosmarinsoße mit Mandelbroccoli

Rehrückenfilet in PreiselbeersöÙe

Desserts

Quittenstrudel mit Holundersorbet

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Birnensorbet

Pafait von zweierlei Schokoladen mit Früchten

Geeistes Orangensüppchen mit Quarkmousse

Mousse von dreierlei Schokoladen mit exotischen Früchten

Portweifeige mit Mandelmilcheis

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu Veranstaltungen ist grundsätzlich nicht erlaubt.

Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem

Fine Dine.

In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Korkentgelt bzw. Tellergeld) berechnet.

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Kuchengedeck (Pers.)

€ 3,00

Für mitgebrachte Kuchen und Kuchenplatten übernehmen wir keine Haftung!

Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr 45,00 € pro angefangene Stunde, pro Mitarbeiter.

Korkgeld pro geöffnete Flasche:

Wein 0,75l € 20,00

Sekt 0,7 l € 25,00

Champagner 0,7 l € 50,00

Jack Daniel`s 0,7l €55,00

Spirituosen und sonstige Getränke nach Vereinbarung.

Die AGBs entnehmen Sie auf unserer Website