

Landgasthof-Hotel^{***} "Zur scharfen Ecke"



Telefon: 05121/2030



Menüvorschläge ab 2022

gelten ab 10 Vollzahler und sind untereinander austauschbar

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Wenn Sie Allergiker sind oder als Gast einen Allergiker haben, sprechen Sie bitte bei der Menüabsprache, spätestens zwei Tage vor Beginn des Essens an.

Zurzeit können wir keine Preise langfristig nennen. Bitte erfragen Sie die aktuellen Preise, in denen sind weiße Tischtücher, Stoffservietten, Tafelkerzen und natürlich persönlicher Service enthalten. Die Farbe der Dekoration wird individuell mit Ihnen abgestimmt. Gern können Sie den Blumenschmuck selbst organisieren. Selbstverständlich kümmern wir uns auf Wunsch auch um diese mit Berechnung nach Aufwand. Es fällt keine Raummiete an.

Ab 1h nachts ist bei uns Betriebsschluss. Ab 22 Uhr **kann** eine Servicepauschale von 50€/Std pro Mitarbeiter, die zu der Zeit noch für Sie im Einsatz sind, berechnet werden.

Menü 1

Rinderkraftbrühe Royal mit Eierstich, Mettbällchen, Karottenblumen und Nudeln

Kräuterbraten vom Schweinenacken und gegrillte Hähnchenbrust mit bunter Gemüseplatte dazu Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Menü 2

Cremesuppe (Auswahl von: Spargel, Kohlrabi, Lauch, gelbe Paprika, Pfifferlinge, Süßkartoffel-Chili, Waldpilz, Kürbis,...)

Schweinemedallions unter der Kräuter-Kartoffel-Haube und Hähnchenbrust mit Calvadosauce dazu erlesenes Gemüse mit Champignons, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

Topfenmousse mit frischen Früchten und Himbeermark

Menü 3

Rinderkraftbrühe Royal mit Eierstich, Mettbällchen, Karottenblumen und Nudeln

Hirschkalbsbraten mit Pimentsauce dazu eine gefüllte Williamsbirne sowie Schweinefilet mit Senf-Kartoffelhaube dazu Kräutersauce, erlesenes Gemüse, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Dessertteller nach Art des Hauses

Menü 4

Süßkartoffel-Chili-Suppe

Wildschweinbraten Hubertusart mit Pimentsauce dazu eine gefüllte Williamsbirne sowie Waldpilze, Apfelrotkohl und Hähnchenbrust dazu Rosenkohl mit Speckstippe, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Rotweinpflaume mit Stracciatellaeis und Sahne

Menü 5

Gebratenes Fischfilet an bunten Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette dazu ofenfrisches Baguette und Butter

Rehbraten Baden-Baden mit Pimentsauce dazu eine gefüllte Williamsbirne sowie Apfelrotkohl und Hähnchenbrust dazu erlesenes Gemüse, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Zartschmelzendes Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne

Menü 6

Lachscrêpinette an Blattsalaten mit Vinaigrette

Hähnchenbrust im Speckmantel und Kalbsbraten mit Rahmsauce dazu bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Schupfnudeln

Pfirsich Melba – Vanilleeis mit Himbeersauce, Pfirsich und Sahne

Menü 7

Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen, ofenfrisches Ciabatta Brot und proventialischer Kräuterbutter

Hähnchenbrust im Speckmantel und Rinderschmorbraten mit bunter Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln und Kartoffelrösti

Hausgemachtes Eierlikörparfait im Baumkuchenmantel auf Himbeermark

Menü 8

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Landschinken dazu ofenfrisches Baguette und Butter

Rehbraten mit Rotweinsauce, Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl und Kalbsbraten mit Rahmsauce, bunter Gemüseplatte dazu Schupfnudeln und Kartoffelrösti

Duo von heller und dunkler Mousse au chocolate mit frischen Früchten und Sahne