

MENÜ A

Gemüsecremesüppchen mit Croutons

★ ★ ★

Ungarisches Saftgulasch mit Semmelknödel
und gemischtem Salat

€ 18,00 p. P.

MENÜ B

Kraftbrühe mit Maultäschle

★ ★ ★

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin
und Prinzessböhnchen im Speckmantel

★ ★ ★

Grießflammerie an Himbeermarksoße

€ 32,00 p. P.

MENÜ C

Geräucherte Lachsroschen mit Sahnemeerrettich,
Baguette und Butter

★ ★ ★

Salatteller mit Salaten der Saison

★ ★ ★

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an
Madeirasoße und Champignonrisotto

★ ★ ★

Apfelküchle mit Vanilleeis und Früchtegarnitur

€ 36,00 p. P.

MENÜ D

Hohenloher Festtagssuppe mit viererlei Einlage

★ ★ ★

Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzsoße mit
Kroketten und Gemüsebukett

★ ★ ★

Marinierter Obstsalat mit Walnußeis

€ 27,00 p. P.

MENÜ E

Geräuchertes Forellenfilet an kleinem Salatbukett
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter

★ ★ ★

Gefülltes Poulardenbrüstchen auf Steinpilz-Ragout
mit Mandelbällchen und Gemüsebukett

★ ★ ★

Eisgugelhupf mit marinierten Kiwis

€ 30,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBERG

Menüs

MENÜ F

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

★ ★ ★

Verschiedene Medaillons an Morchelrahmsoupe mit Spätzle,
Kroketten und gemischtem Salat

★ ★ ★

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

€ 32,00 p. P.

MENÜ G

Tomatencremesuppe mit Mandelsahne
und Basilikumstreifen

★ ★ ★

Gemischter Salat

★ ★ ★

Medaillons vom Schweinefilet an Portweinsoupe
Kroketten und Gemüsebukett

★ ★ ★

Zweierlei Mousse au chocolat
mit exotischer Früchtegarnitur

€ 33,00 p. P.

MENÜ H

Hausgebeizter Basilikumlachs an Senf-Dill-Soße
mit kleinem Salatbukett, Baguette und Butter

★ ★ ★

Oxtail mit Sherry und Käsestange

★ ★ ★

Jungschweinerücken am Stück gebraten mit Kartoffel-Lauchgratin,
Gemüsebukett und Sauce Bernaisé

★ ★ ★

Grand Marnier-Parfait mit marinierten Orangenfilets
und Fruchtmarmelade

€ 37,00 p. P.

MENÜ I

Vorspeisenteller „Lukullus“, verschiedene Köstlichkeiten
aus der Kalten Küche mit Baguette und Butter

★ ★ ★

Verrenberger Rieslingsüppchen mit Croutons

★ ★ ★

Geschmorte Kalbshaxenbraten an Portweinsoupe
mit Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli

★ ★ ★

Gefüllter Eispalatschinken mit Vanilleeis

€ 38,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBERG

Menüs

MENÜ J

Schinken von der Barberie-Entenbrust mit kleinem Salatbukett
in Balsamico-Pfeffer-Vinaigrette, Baguette und Butter

★ ★ ★

Sud von Edelfischen und Gemüsestreifen

★ ★ ★

Rosa gebratenes Roastbeef an zweierlei Soßen
mit Sesamkrüstchen und Gemüse der Saison

★ ★ ★

Apfel-Calvados-Süppchen mit Vanilleeis

€ 43,00 p. P.

MENÜ K

Steinpilz-Consommé mit Pistazienklößchen

★ ★ ★

Gegrillte Riesengarnelen an Safrannudeln
und Kräuterschaum

★ ★ ★

Medaillons vom Hirschrücken an Sauerkirschjus
mit Brezelknödel und Selleriemousse

★ ★ ★

Zimteisparfait mit Rumtopf Früchte

€ 44,00 p. P.

MENÜ L

Geräuchertes Lachs-Tartar mit Senf-Dill-Soße,
Salatbukett und Kräuterbaguette

★ ★ ★

Wildkraftbrühe mit Rehlößchen

★ ★ ★

Gegrilltes Rotbarben-Filet auf Wurzelgemüse
und Riesling-Sud

★ ★ ★

Lammkotelettes an Thymianjus mit Kartoffel-Lauch-Gratin
und tomatisiertem Mittelmeergemüse

★ ★ ★

Gefüllte Baby-Ananas mit Tamarillo-Sorbet

€ 53,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBERG

Menüs

SPARGEL-MENÜ

saisonbedingt, ab Mitte April bis 21. Juni

Spargel-Cocktail mit Shrimps im bunten Salatbeet
mit Baguette und Butter

★ ★ ★

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen

★ ★ ★

Stangenspargel mit Schweinelendchen, Neuen Kartoffeln
Kräuterflädle und Sauce Hollandaisé

★ ★ ★

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

€ 40,00 p. P.

GÄNSE-MENÜ

saisonbedingt, ab November bis Dezember

Feldsalat in Balsamico-Dressing
mit sautierter Gänseleber und Baguette

★ ★ ★

Knuspriger Gänsebraten mit Kartoffelknödel,
Apfelrotkraut und gefüllter Bratapfel

★ ★ ★

Christstollen-Parfait mit Zwetschgenkompott

€ 33,00 p. P.

