



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

Menüs

MENÜ A

Gemüsecremesüppchen mit Croutons

★ ★ ★

Ungarisches Saftgulasch mit Semmelknödel
und gemischtem Salat

€ 15,00 p. P.

MENÜ B

Kraftbrühe mit Maultäschle

★ ★ ★

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin
und Prinzessböhnchen im Speckmantel

★ ★ ★

Grießflammerie an Himbeermarksoße

€ 27,00 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

€ 30,00 p. P.

MENÜ D

Hohenloher Festtagssuppe
mit viererlei Einlage

★ ★ ★

Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzsoße
mit Kroketten und Gemüsebukett

★ ★ ★

Marinierter Obstsalat mit Walnußeis

€ 24,00 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

€ 26,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

Menüs

MENÜ F

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

★ ★ ★

Verschiedene Medaillons an Morchelrahmsoupe mit Spätzle,
Kroketten und gemischtem Salat

★ ★ ★

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

€ 26,00 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 Früchtégarnitur

€ 29,00 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 Fruchtmarksoße

€ 33,00 p. P.

MENÜ I

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

★ ★ ★

Verrenberger Rieslingsüppchen mit Croutons

★ ★ ★

Geschmorter Kalbshaxenbraten an Portweinsoupe
mit Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli

★ ★ ★

Gefüllter Eispalatschinken mit Vanilleeis

€ 34,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

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

€ 37,00 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 Rumtopfrüchte

€ 39,00 p. P.

MENÜ L

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



Wildkraftbrühe mit Rehklößchen



Gegrilltes Rotbarben-Filet auf Wurzelgemüse
und Riesling-Sud



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



Gefüllte Baby-Ananas mit Tamarillo-Sorbet

€ 47,00 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

€ 35,00 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

€ 30,00 p. P.

