

# Menüvorschläge

## Menü 1

Rinderkraftbrühe Wahlweise mit Flädle/Eierstich/Markklößen/Grießklößen/Gemüseeinlage

6.00

### Oder

Gemischter Salat mit Nüssen 6,00

Schweinebraten mit Pilzrahmsauce Gemüse und Spätzle 17.50

### Oder

Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce, Gemüse und Spätzle 22.00

Mousse au Chocolat mit marinierten Früchten 7.50

Als 3 Gang mit Schwein 30,50.00 / mit Kalb 33.50

Als 4 Gang mit Schwein 35.00/ mit Kalb 39.50

## Menü 2

Karotten-Orangen-Suppe mit kandiertem Ingwer 7.00

### Oder

Thunfisch-Tatar mit Avocado-Creme und Wildkräutersalat 10.50

Barberie Entenbrust mit Balsamico-Jus, Kartoffel-Lauch-Püree, Zuckerschoten und Tomaten 28.50

Gratiniertes Passionsfrucht Parfait mit Kokosnuss-Creme und Kiwi Salat 9.50

3 Gang mit Thunfisch 46.50 / mit Suppe 42.50

4 Gang 52.50

## Menü 3

Maiscremesuppe 7.00

### oder

Backhendl mit Kartoffelsalat und Schnittlauchsauce 8.50

Schweinefilet im Parmaschinken-Mantel mit Rosmarinjus, Ratatouille und Süßkartoffel-Pommes 24.50

Vanille-Quark mit exotischen Früchten und Himbeersorbet 7.50

3 Gang mit Backhendl 36.50/ mit Suppe 36.00

4 Gang 44.50

#### Menü 4

Rucola Salat mit Ofentomaten, Pinienkernen und Ziegenkäse 8.50

#### Oder

Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce und Rahmspinat 12.50

Kalbsfilet mit Madeira-Jus, Gemüse und gebackenen Kartoffel-Bällchen 30.50

Lauwarmer Piemonteser Haselnusskuchen mit weißem Schokoladeneis und Orangen  
10.50

3 Gang mit Salat 46.50 / mit Fisch 50.50

4 Gang 56.50

#### Menü 5

Wildkräutersalat mit Rauchlachsstreifen und Fetakäse 9.00

#### Oder

Petersilienwurzelcremesuppe mit Schnittlauch Öl 7,00

Rosa gebratene Kalbshüfte mit weißer Pfeffersauce, Gemüse und Polenta-Schnitte 26.00

Variation von hausgemachten Sorbets und Früchten 9.50

3 Gang mit Salat 41.50 / mit Suppe 40.50

4 Gang 48.50

#### Menü 6

Gebratener Kabeljau mit Rahmlinsen, Sauerkraut und Schwarzwurst 15.00

#### Oder

Muschel-Creme-Suppe 8.00

Seeteufel mit Hummerjus, Blattspinat und Zitronen-Petersilien-Risotto 33.00

#### Oder

Rinderfilet mit Portweinjus, Bohnengemüse und Kartoffel-Röstzwiebelpüree 33.00

Latte-Cotta mit Granny-Smith-Sorbet und Wallnuss-Crumble 8.50

3 Gang mit Suppe 47,50 / mit Kabeljau 54.50

4 Gang 61.00

5 Gang 79.00

### Menü 7 Vegetarisch

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten und Nüssen 7.50

oder

Karottensuppe mit Kokosmilch 6.00

Fussilli mit Basilikum, Auberginencreme, Pinienkerne und Zuckerschoten 14.50

Vanille-Creme-Brulee mit Passionsfruchtsorbet 8.50

3 Gang mit Salat 27.50 / mit Suppe 26.00

4 Gang 32.50

### Menü 8

Curry Suppe mit Koriander 6.00

oder

gebratene Gambas mit Fenchel-Orangen-Salat 14.50

Lammrücken mit milder Knoblauch-Jus, Ratatouille und Hartweizen-Risotto 30.50

Schokoladenkuchen mit Bananen-Creme und Mango Sorbet 10.50

3 Gang mit Suppe 45.50 / mit Gambas 51.00

4 Gang 58.50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Natürlich ist bei uns auch ein Stehempfang möglich mit dem passenden Aperitif (nach Wahl und auf Sie abgestimmt) und Gebäck (Käsestangen, Tomaten-Käsestangen, Schinkengipfel, Quiche, Arancini) ab 4.00 € pro Person

Unsere Menüs bieten wir für Feierlichkeiten ab 10 Personen an. Die Zusammenstellung kann individuell erfolgen oder Sie wählen eines unserer Menüs aus. Des Weiteren können wir Ihnen auch Saisonale Menüs zusammenstellen. Vielen Dank im Voraus und Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch im Rührberger Hof