



**DIE KRONE  
AM FLUSS**

LANDHOTEL - SINDRINGEN

## ***Menüvorschläge für Ihre Feier***

### **ZUM STEHEMPFANG**

*Kleine Gaumenschmeichler zu Beginn Ihres Festmenüs*

Feines warmes Blätterteiggebäck  
Mit Käse und Schinken gefüllt

Pumpernickel-Häppchen  
Mit Käsecreme gefüllt und/oder mit Schinkencreme gefüllt

Heiße Backpflaumen mit Speck ummantelt

### **AMUSE BOUCHE**

*Am Tisch serviert*

Weißes Tomatenmousse mit frischem Basilikum

Honigmelone mit italienischem Landschinken

Zartes Roastbeef-Röllchen mit Waldorfsalat gefüllt

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Kürbiskernöl auf Blattsalaten

Gazpacho Andaluz mit Sauerrahm in der Miniterrine

### **Mitternachtsimbiss**

- Käse und Schinken vom Brett
- Canapés mit Wurst, Schinken oder Käse, Räucherlachs
  - Kalte Suppe wie Gazpacho, dazu Brötchen

### ***MENÜ 1 Das Lieblingsmenü unserer Gäste***

Schwäbisches Festtagssuppe  
mit Klösschen und kleinen Maultäschle

◇◇◇

Bunter Salatteller

◇◇◇

Schweinelende im Kräutermantel und rosa gebratener Rinderlende,  
frisches saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln

◇◇◇

Weißes Schokoladenparfait und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten

*37,50 Euro pro Person*

### ***MENÜ 2 Sommernachtstraum***

Weißlensburger BIO-Schafskäse  
mit Honig und Kräutern gratiniert, sommerliches Salatbukett

◇◇◇

Schweinemedallions im Blätterteigmantel  
Estragonjus, Gemüsebukett, Schupfnudeln  
und hausgemachte Kartoffelkroketten

◇◇◇

Waldmeister-Creme Brulée mit Vanilleeis

*34,50 Euro pro Person*

### ***MENÜ 3 Schlemmerei***

Barbarie-Entenbrust mit kleinen Salaten,

◇◇◇

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen

◇◇◇

Filet vom Zander gebraten auf feinem Gemüse,  
Safranschaum

◇◇◇

Rumpsteak mit frischen Pilzen der Saison,  
Kartoffeltörtchen, feine Nudeln

◇◇◇

Süße Verführung aus Schokolade  
Kleines Törtchen & Schokoladenparfait

*49,50 Euro pro Person*

#### ***MENÜ 4 Frühlingserwachen***

Rahmsuppe vom frischen Bärlauch  
oder

Legierte Spargelrahmsuppe

◇◇◇

Frühlingssalate mit Kracherle

◇◇◇

Maispouardenbrüstchen mit feinem Gemüse,  
Weißweinsauce und Muthofer Eiernudeln

◇◇◇

Vanilleeisparfait mit frischen Erdbeeren

#### ***MENÜ 5 Schwäbisch Spezial***

Rinderkraftbrühe mit feinen Eierflädle

◇◇◇

Bunter Salatteller

◇◇◇

Krustenbraten vom Hällischen Landschwein in Dunkelbiersauce,  
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkloß

◇◇◇

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne

#### ***MENÜ 6 Festtagsmenü***

Frühlingssalate mit Weißlensburger BIO-Schafskäse  
und frischen Kräutern

◇◇◇

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen

◇◇◇

Hohenloher Lachsforelle gebraten, mit Sauerrahmdip, auf Rösti

◇◇◇

Kalbsrückensteak mit frischem Spargel ODER mit frischen Pfifferlingen  
Dauphinekartoffeln, Kräuterflädle

◇◇◇

Variation von der Erdbeere  
(Mousse, Parfait, frische Früchte)

### ***MENÜ 7 Sommerfest***

Spargelsalat vom weißen und grünen Spargel

Italienischer Parmaschinken

◇◇◇

Gebratenes Zanderfilet

auf feinem Gemüse, Kräuterpüree

◇◇◇

Ganzes Rinderfilet mit frischem Gartengemüse,  
hausgemachte Kräuterkrusteln, hausgemachte Spätzle

◇◇◇

Waldmeister-Creme Brulée mit Vanilleeis

### ***MENÜ 8 Herbstfarben***

Pastinakenrahmsuppe mit Kartoffelchips

◇◇◇

Ackersalat mit Speck-Croutons

◇◇◇

Rosa gebratener Rehrücken in der Kräuter-Pilzkruste, Portweinjus,  
Mandelbällchen, Nußspätzle

◇◇◇

Süßes vom Apfel

Apfeltarte & Apfelsorbet, Karamellisierte Nüsse

### ***MENÜ 9 Sommer am Kocher***

Variation vom Räucherfisch

Lachstartar, Geräuchertes Forellenfilet, Forellenmousse, Salatbukett

◇◇◇

Kalbfilet mit frischen Pfifferlingen,

feine Nudeln, hausgemachte Kräuterkrusteln

◇◇◇

Dessert vom Büffet

Weißes Schokoladenparfait und Erdbeerparfait, Creme Brulée, frischer Obstsalat,  
Mousse au Chocolate

**Preise, sofern nicht angegeben, auf Anfrage,**

**ebenso weitere Menüvorschläge!**

**Bitte sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns, wir beraten Sie gerne!**