

## Menüvorschläge für Gruppen-Weihnachtsfeiern 2024

Salate	<b>Winterliche Bodensee-Blattsalate</b> French Dressing / Tomate / Radieschen / Kresse ∞	6
	<b>Horgenzeller Feldsalat</b> Kürbiskernöl / Quittenbalsam / Speck-Crôutons ∞	8
	<b>Asiatischer Spitzkohlsalat</b> Karotte / Koriander / Sesam / Soja	7

Suppen	<b>Klare Kraftbrühe</b> Kräuterflädle / Schnittlauch ∞	7
	<b>Horgenzeller Kürbis Cremesuppe</b> Arnolds Kürbiskernöl / Kürbiskerne ∞	7
	<b>Bisque von Bodensee-Krebsen</b> Bodensee-Fisch Dim Sum ∞	13
	<b>Tom kha gai</b> Kokosmilch / Geflügel / Pilze / Zitronengras / Koriander	10

Vorspeisen	<b>Unser Vitello "Tonato"</b> Kalbstafelspitz / Räucherfisch-Creme / Kapern / Gepickeltes ∞	16
	<b>Ceviche vom Linzgauer-Saibling</b> Rhabarber / Koriander / Höri-Bülle / Wildkräutersalat ∞	16
	<b>Carpaccio von Reichenauer gelber Bete</b> Honig / Kürbiskernöl / Walnüsse	13

Kleiner Zwischengang	<b>Ein geschmelztes Gänse-Maultäschle</b> Trüffel / Rahmwirsing ∞	9
	<b>Ein knuspriger Ziegenkäse</b> Kürbis-Ratatouilles / Parmesan ∞	7
	<b>Eine gegrillte Riesengarnele</b> Sesam / Ingwer / Glasnudeln	9

Fleisch Hauptgang	<b>Knusprige Weihnachtsente</b> Rotkraut / Maronen / Kartoffelklöße ∞	32
	<b>Rosa gegrilltes Roastbeef vom regionalen Rind</b> Schalottensauce / Marktgemüse / Kartoffel-, „Gröstl“ ∞	33
	<b>Rosa gebratener Kalbstafelspitz</b> Rahmige Pilze / Marktgemüse / Hausgemachte Spätzle ∞	31
	<b>Oberschwäbisches Rinderbäckle zart geschmort</b> Rotweinsauce / Winterliches Gemüse / Rosmarin-Polenta	29

Fisch Hauptgang	<b>Linzgauer Saiblingfilets</b> Schnittlauch-Sauce / Marktgemüse / Hausgemachte Nudeln ∞	33
	<b>Gebratenes Lachsfilet</b> Pernod-Sauce / Kohlrabi / Rissolée-Kartoffeln ∞	29
	<b>Gegrilltes Wolfsbarschfilet</b> Pinienkerne / Oliven / Rosinen / Artischocken / Tomaten-Knöpfele	32

Vegetarisch Hauptgang	<b>Dreierlei Knödel von Spinat, Käse &amp; Rote Bete</b> Salbei / Butter / Parmesan ∞	24
	<b>Rotes Thaicurry vom winterlichen Gemüse</b> Shiitake / Frischer Koriander / Kokosmilch / Sesam / Duftreis ∞	24
	<b>Geschmorte Karotten</b> Dunkle Gemüse-Jus / Höri Bülle / Polenta / Olivenschaum	25

Dessert	<b>Tonkabohnen-Crème Brûlée</b> ∞	7
	<b>Dunkles &amp; weißes Valrhona Schokoladenmousse</b> „Guanaja & Ivoire“ auf zwei Saucen & frische Früchte ∞	11
	<b>Bratapfel-Eiskrem</b> / Schokoladensauce ∞	6
	<b>Warmer Ofenschlupfer</b> Vanillesauce / Haselnuss-Eiskrem	9

## Menüvorschläge für Gruppen-Weihnachtsfeiern 2024

### Gut zu wissen, unsere Geschäftsbedingungen:

Ihr gewünschtes Menü benötigen wir  
1 Woche vor Ihrer Veranstaltung,  
damit wir rechtzeitig alle Lebensmittel einkaufen können.

Die angegebenen Preise verstehen sich so **nur**  
in Verbindung eines Dreigang-Menüs:  
(Suppe / Salat / Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

- Der Menüpreis setzt sich aus den  
vorab ausgewählten Komponenten zusammen.

Sie können zur Wahl anbieten:

- 1 Salat und 1 Suppe (Ohne Aufpreis).

- Bei 2 verschiedenen Vorspeisen  
erhöht sich der Menüpreis um 2 €/Person.

- 2 verschiedene Hauptgänge (ohne Aufpreis)  
z.B.: 1 Fleisch und 1 Fisch;  
oder: 1 Fleisch und 1 Vegetarisch;  
oder: 1 Fisch und 1 Vegetarisch.

- Bei 3 verschiedenen Hauptgängen zu Wahl  
erhöht sich der Menüpreis um 3€/Person.

- Bei **einem** einheitlichen Hauptgang bekommen Sie einen  
**Rabatt von 2€/Person** auf den Menüpreis.

- Ein einheitlicher kleiner Zwischengang ist nur in Verbindung  
eines Dreigangmenüs preislich so möglich.

- Die Vorspeisen oder/und die Zwischengänge  
können wir auch zum Teilen anbieten.  
Dazu benötigen wir vorab  
die gewünschte Anzahl der einzelnen Speisen

- Zum Abschluss: 1 einheitliches Dessert für Alle  
(**oder** die vorab genau bestimmte Anzahl von maximal 3  
verschiedenen Desserts, Menüaufpreis von 2€/Person)

Wir empfehlen Ihnen vorab menübegleitende Getränke, wie  
Weine und eventuell einen Aperitif, auszuwählen.

Sehr gerne beraten wir Sie diesbezüglich.

Unser Weinangebot ist im Internet einsehbar.

**Der stetig steigende Kostendruck zwingt uns dazu jeden nicht  
erschiedenen Gast mit 80% des Menüpreises in Rechnung zu stellen.  
Verbindlich für uns ist die Teilnehmerzahl die 24 Stunden vor der  
Veranstaltung schriftlich gemeldet ist.**

Änderungen der Personenzahl

sind unbedingt schriftlich per Email durchzuführen.

Bei großer Abweichung behalten wir uns das Recht vor  
die Sitzordnung zu verändern.

Aufgrund des Arbeitszeiten-Gesetzes sind wir gezwungen  
die Arbeitszeiten unserer Mitarbeiter zwingend einzuhalten.

Wir servieren innerhalb den Küchenzeiten das Essen.

Die warme Küche schließt abends um 21:30 Uhr

Desserts servieren wir abends bis 22 Uhr.

Sehr gerne können Sie danach mit Ihren Gästen  
noch im Restaurant verweilen.

Unser Restaurant schließt abends um 23 Uhr.

Wir überschreiten sonst die gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitszeiten  
und unterschreiten die gesetzlichen Ruhepausen.

Falls Sie länger mit Ihren Gästen verweilen möchten,  
müssen Sie dies bitte im Voraus (14 Tage) mit uns absprechen,  
damit wir die Dienstpläne entsprechend ändern können.

Wir freuen uns sehr darauf

Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.