

Für Feiern & Feste nur das Beste!
Informationen für Ihre Veranstaltung & Event

Informationen für Ihre Feier und Menüvorschläge Stellen Sie sich Ihr Menü mit den einzelnen Gerichten selbst zusammen! Selbstverständlich beraten wir Sie auch und können Ihnen zusätzlich nicht aufgeführte Vorschläge anbieten, wie z.Bsp.: vegetarische Gerichte oder saisonale Speisen...
usw.

Empfangsgetränke:

Sektempfang (Sekt, Sekt-Orange, Kir-Royal, mit Weinbergpflirsichlikör) verschiedene Empfangscocktails (mit und ohne Alkohol)

Über korrespondierende Weine zu Ihrem Menü beraten wir Sie gerne.

Fingerfood für Ihren Stehempfang oder als „fliegender“ 1. Gang

(je nach Auswahl (max. 4) und Menge: 10,00 € - 19,00 €):

- Canapés (Roastbeef, geräucherte Putenbrust, Räucherlachs, roher und gekochter Schinken, Salami, verschiedene Käsesorten usw.) mit Dekoration (Früchte, Salat, Tomaten usw.)
 - Tomaten-Mozzarella-Spießchen
 - Datteln im Speckmantel
 - Schinkensäckchen mit Ruccola, Pinienkernen und Cremissimo
 - feine Fleischspießchen
 - geräucherter Lachs auf Minireibekuchen
 - Toastecken mit Thunfischcreme
 - Lachstartar auf Schwarzbrot oder Toastbrot
 - Garnelen im Bierteigmantel oder marinierte Garnelen
 - Mini-Bruchetta mit marinierten Tomaten
 - Chicken-Wings
 - Mini-Frühlingsrollen

Vorspeisen

Feldsalat mit angebratenem Speck, Zwiebeln, warmen Kartoffeldressing und Crôutons 8,00 Euro

verschiedene Blattsalate mit Radieschen oder Möhrchen,
Crôutons und marinierten frischen Champignons 8,60 Euro

verschiedene Blattsalate mit Streifen vom geräuchertem
Lachs in Knoblauch Essig-Öl-Dressing 8,90 Euro

Feldsalat mit angebratenem Speck, Zwiebeln, warmen
Kartoffeldressing dazu gebackene Champignons 8,90 Euro

Lachstatar mit frischen Gartenkräutern und Zitrone mariniert im Salatbouquet,
dazu Sahne-Meerrettich und Toastbrot oder Schwarzbrot 11,20 Euro

Feldsalat mit angebratenem Speck, Zwiebeln, warmen Kartoffeldressing dazu
gebratene Entenbruststreifen und geröstete Sonnenblumenkernen 12,20 Euro

Räucherfischsteller, Variation von verschiedenen Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich mit Salatgarnitur 14,00 Euro

Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf nebst Blattsalaten
an Waldbeerendressing 11,00 Euro

„Wilde Tapas“, Variation von Wildspezialitäten mit hausgemachter Wildpastete
an Sauce Cumberland, mariniertes Wildcarpaccio an Walnußöl,
Delikatess-Rehschinken dazu Wildpreisselbeeren,
Salatgarnitur und Toastbrot 15,00 Euro

Suppen

hausgemachte Tomatencreme mit Basilikumsahnehaube 6,00 Euro

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Crème Fraîche verfeinert 7,50 Euro

hausgemachtes feines Brunnenkresse-Süppchen mit Crème Fraîche verfeinert 6,70 Euro

klare Rinderconsommé mit Markklößchen 6,80 Euro

hausgemachte Wildconsommé „Royal“ mit Wildfleischklößchen und Eierstich 7,20 Euro

hausgemachte Pfifferling-Rahmsuppe mit Speckstreifen 8,50 Euro

Steinpilzcrème-Suppe 9,50 Euro

Erfrischender Zwischengang

Zitronen-Sorbet 6,50 Euro
Kiwi-Sorbet 6,50 Euro
Waldbeerensorbet 6,50 Euro

Hauptspeisen

Schweinelendchen in Calvados-Rahm-Soße
mit Apfelstücken und frischen Champignons 23,50 Euro

Schweinelendchen in Riesling-Rahm-Soße
mit frischen ansautierten Champignons 23,50 Euro

Ente à l'Orange, Entenbrust gebraten
an einer feinen Orangen-Schalotten-Jus 24,00 Euro

frischer norwegischer Wild-Lachs pochiert
auf Safransaucenspiegel 23,50 Euro

Wildschweintrücker „Forsthaus Remstecken“,
gefüllt mit Backpflaumen an einer gemischten Waldpilzrahmsauce 23,50 Euro

Rinderlende am Stück rosa gebraten
an einer Rotwein-Schalotten-Kräuter-Jus 28,00 Euro

Gebratener Seesaibling „Ermatinger Art“
an einer Zitronen-Schalotten-Creme 25,00 Euro

gespickte Rehkeule an einer Preiselbeerrahmsauce
mit ausgesuchten Waldpilzen 26,50 Euro

Kalbsrücken am Stück rosa gebraten in Morchelrahmsauce
nappiert mit Sauce-Choron 28,00 Euro

Hirschkalbsrücken gebraten „Försterinnen Art“ in einer feinen Speck-Rahm-Soße
mit weißen und roten Trauben, Pfifferlingen und frischen Champignons 29,00 Euro

gemischter „Jägerteller“, am Stück rosa gebraten Tranchen vom Rehwild und Rotwild
an einer feinen Waldpilzrahmsauce nappiert mit Hollandaise 30,50 Euro

Hauptspeisen (vegetarisch)

Paniertes Kohlrabi-Schnitzel mit frisch aufgeschlagener
Sauce Hollandaise (vegetarisch) Preis auf Anfrage
Kartoffel-Waldpilz-Gulasch, verfeinert mit frischen
Kräutern und Rahm (vegetarisch) Preis auf Anfrage
„Pasta Mediterran“ mit marinierten Oliven, getrockneten Tomaten,
Knoblauch, Parmesansplittern, sautierten Kirschtomaten
und frischem Rucola (vegetarisch) Preis auf Anfrage

Der Preis für den Hauptgang beinhaltet:

- einen französischen Nachlegeservice für Fleisch & Fisch
- 3 Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl, Gemüsevariationen der Saison und Apfelrotkraut bzw. Wirsinggemüse zu Wildgerichten

Sättigungsbeilagen zur Auswahl:

Herzoginnenkartoffeln, Kroketten, Röstis, Belgische Pommes, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelgratin, hausgemachte Butter- oder Nuß-Spätzle, Nudeln, Gemüsereis und Servietten-
Knödel

Gemüseauswahl je nach Saison:

Blumenkohl polnisch (mit Butter-Semmelbrösel), Mandelbroccoli, gegrilltes Zuccinigemüse,
frischer Spargel (Aufpreis/Person), Prinzessböhnchen, Erbsen, Möhren, Zuckerschoten
Saisonunabhängig: Apfelrotkraut und Wirsinggemüse

Nachspeisen

Rote Grütze mit flüssiger Sahne 6,50 Euro
Vanille- und Schokoladen Mousse an Fruchtsoße mit Sahne fein dekoriert 8,80 Euro
Vanille-/Schoko-Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne 8,50 Euro
frische Erdbeeren mit Vanille-Eis und Sahne (Saison!) 7,20 Euro
Cassis-Waldbeeren-Creme auf Eierlikörspiegel mit Sahne 8,80 Euro
gemischter Nachspeisenteller „Forsthaus Remstecken“,
Eisspezialitäten des Hauses, Mousse, exotische Früchte und Sahne 10,50 Euro
Arrangement von verschiedenen Käsesorten 12,00 Euro

Weitere Informationen: Für Feierlichkeiten berechnen wir keine Saalmiete, jedoch einen
Nachzuschlag ab 0:00 h von 200 Euro je angebrochene Stunde.
Bezahlung mit EC-Karte oder Bargeld!



1) Preise in Euro inklusive 19% MwSt und Bedienungsgeld. 1) Artabolf 2) geschwärzt 3) Konservierungsstoff 4) geschwefelt 5) mit Phosphat 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) gewachst

9) mit Süßungsmittel(n) 10) mit Zuckerarten(n) und Süßungsmittel(n) 11) enthält eine Phenylalaninquelle 13) cholesterinreich 14) koffeinhaltig 15) Stärke 16) Eiklar 17) Sojaprotein 18) Milchprotein

Unser Speisen können Spuren von Allergenen enthalten