

Liebe Gäste,

wir haben für Sie ein zur Jahreszeit passendes Menü zusammengestellt sowie einzelne Menükomponenten als Anregungen aufgelistet, aus denen Sie sich individuell nach Ihren Wünschen Ihr eigenes Menü für Ihre Feierlichkeit zusammenstellen können.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Auswahl korrespondierender Weine.

Für Gesellschaften ab zwölf Personen möchten wir Sie bitten, **ein** gemeinsames Menü auszuwählen und uns acht Tage im Voraus Ihren Menüwunsch mitzuteilen.

Da wir ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten und umfangreiche Vorarbeiten nötig sind, sehen wir die Personenzahl, die Sie uns einen Tag vor der Veranstaltung bekannt geben, als verbindlich an und stellen diese in Rechnung. Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Unser Restaurant ist von Dienstag bis Samstag jeweils von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 23.00 Uhr für Sie geöffnet.

Darüber hinaus berechnen wir außerhalb unserer Öffnungszeiten eine Pauschale für den Personalaufwand in Höhe von € 45,- pro halbe Stunde.

Auf Wunsch gestalten wir für Sie auch Menükarten im Format DIN A6.

Für eine Menükarte berechnen wir 3,50 €.

Wir weisen aus Rücksicht auf die anderen Gäste im Restaurant ausdrücklich darauf hin, dass bei Ihrer Feierlichkeit in unserem Restaurant keine Vorfürhungen möglich sind.

Des Weiteren möchten wir Sie, als Gastgeber Ihrer Veranstaltung, bitten uns genau über vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste zu informieren, damit wir uns rechtzeitig auf die besonderen Anforderungen einstellen können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine schöne Feier in unserem Hause!

Freundliche Grüße

Ihre Familie Aldinger

Mit dem Erscheinen dieser Menüvorschläge verlieren die vorangegangenen Ihre Gültigkeit.

Aperitifempfehlung

Glas Kessler Rosé Sekt 0,1 l 7,50

Herbstmenü

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
auf Kartoffel- und Gurkensalat
mit Rucola in Balsamico



Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Grießklößchen



Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
dazu verschiedenes Gemüse und feine Nudeln



Topfen- Zwetschgenknödel
mit Vanillesauce
und Walnußeis

Menüpreis inklusive Menükarte € 64,--

Weinempfehlung

2018	Bönnigheimer Gipskeuper Weißburgunder trocken VDP-Weingut Dautel, Bönnigheim	0,75 l	35,--
2018	Hanweiler Berg Lemberger Erste Lage trocken VDP-Weingut Aldinger, Fellbach	0,75 l	40,--

Ausgabe September - 06.09.2022

Aperitifempfehlung

Riesling Sekt Brut Flaschengärung mit einem Likör Ihrer Wahl <small>Pfirsichlikör, Birnenlikör, Holunderblütensirup, Creme de Cassis, Heidelbeerlikör oder Maracujalikör (Alle Liköre enthalten Farbstoffe).</small>	0,1 l	7,50
Aperol Spritz 1, 6	0,2 l	7,50
Aperitivo Nonino auf Eis mit Zitronenscheibe <small>Frisch zitronig mit blumigen und fruchtigen Nuancen, Leichte Bitternote.</small>	0,5 cl	5,50
Kessler Hochgewächs Rosé Brut	0,1 l	7,50
Crémant d'Alsace Brut, Frédéric Mochel	0,1 l	9,50

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	8,--
Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Entenbrustscheiben	15,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	16,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	16,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	16,--
Seeteufel im Speckmantel auf kleinen Berglinsen mit Kartoffelpüree und Frühlingslauch	19,--
Entenstopfleber und Birne gebraten an Selleriepüree mit Honig-Balsamicosauce	20,--
Dazu empfehlen wir Kerner Beerenauslese Barrique, Collegium Wirttemberg 5 cl 5,--	

Suppen

Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,50
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	7,--
Grießklößchensuppe mit Backerbsen	7,--
Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und schwäbischem Trüffel (Schwarzwurstscheiben)	8,--
Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsewürfel und Croûtons	7,50
Brokkolirahmsuppe mit Lachswürfel	7,50
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen	8,50
Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	9,50

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel mit brauner Butter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--
Zucchini piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	17,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--

Hauptgerichte Fisch

Lachsschnitte gedämpft mit Rieslingsauce dazu Brokkoli und Basmatireis	28,--
Zanderfilet mit der Haut in Butter gebraten auf zartem Spitzkraut mit Salzkartoffeln	30,--
Steinbeißerfilet gedämpft auf Wurzelgemüse mit Rosa-Pfeffersauce dazu Brokkoli und Basmatireis	28,--
Seeteufel im Speckmantel gebraten auf kleinen Berglinsen, dazu Kartoffelpüree und Frühlingslauch	35,--

Hauptgerichte Fleisch

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	31,--
Rostbraten vom Kalbsrücken mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle und verschiedene Salate	31,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	27,--
Kalbsbraten von der Schulter mit Wurzelgemüse dazu Brettspätzle und verschiedene Salate	28,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Gemüse garnitur und feine Nudeln	33,--
Perlhuhnbrust am Stück gebraten auf Trüffelrahmnudeln mit Rotweinsauce und Gemüse garnitur	27,--
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten in Balsamicosauce mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel	28,--
Lammrücken am Stück gebraten an Kräuterjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	38,--
Lammhüfte mit Rosmarin und Knoblauch gebraten dazu Wirsinggemüse und Röstkartoffeln	32,--
Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur und feinen Nudeln	39,--

Desserts

Cappuccinoeisparfait mit Sahne im Tässle	5,--
Walnusseis mit Sahne und Brombeermark	7,50
Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör	7,50
Mousse au chocolat mit Birnenragout und Vanillesauce im Glas serviert	7,50
Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker an Vanillesauce und Karamelleis	8,50
Pochierte Williamsbirne mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	8,50
Tiramisu mit Vanillesauce und Karamelleis	8,50
Crème Brûlée mit lauwarmen Portweinzwetschgen und Tonkabohneneis	9,50
Nougateisparfait an Vanillesauce mit lauwarmen Gewürzkirschen	9,50
Topfen-Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Walnußeis	9,50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Espressosauce mit Vanilleeis und Mangowürfel	10,--

Liebe Gäste,

immer mehr Menschen zeigen Symptome von Unverträglichkeiten mit bestimmten Nahrungsbestandteilen. Wir nehmen die damit einhergehende potenzielle gesundheitliche Gefährdung sehr ernst. Damit Sie auch weiterhin unsere Speisen gefahrlos genießen können, klären wir Sie anhand der Allergenkennzeichnung nach der neuen EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV, VO EU 1169/2011) auf, die auch für unverpackte, lose Ware und damit die von unseren Köchen zubereiteten Speisen gilt. In unseren Speisen können je nach Rezept folgende Stoffe enthalten sein:

- 1 **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste und Hafer oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose,
Maltodextrine auf Weizenbasis,
Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 2 **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 3 **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 4 **Fische** und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5 **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 6 **Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett,
natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen,
aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7 **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
Milke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,
Lactit;
- 8 **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9 **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 10 **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 11 **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 12 **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13 **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- 14 **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Wichtig: Sollte Ihnen bekannt sein, dass Sie auf einen oder mehrere dieser Stoffe allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte dringend darauf an. Wir werden umgehend prüfen und Sie informieren, ob wir für Sie bei der Zubereitung der gewünschten Speisen diese Stoffe vermeiden können oder welche alternativen Speisen Sie dann genießen können. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass trotz aller gebotenen Sorgfalt Spuren von Allergenen in den für Sie zubereiteten Speisen enthalten sein können.

Ihre Familie Aldinger

Ausgabe September - 06.09.2022