

Apero Winter

Schaum und Perlwein.....

	0,1 l	0,75 l
Vinatur Secco Rosé ¹²		
Weingut Haug, Lindau, Bodensee	3,50 €	24 €
Twiel-Secco ¹²	3,80 €	26 €
Weingut Vollmayer, Hohentwiel		
Sekt Pinot & Chardonnay Brut ¹²		32 €
Weingut Landmann, Südbaden		

Apéro und Mischgetränke.....

	0,25 l
Holunder, Sekt und Minze ^{5,12}	7,00 €
Bio Sprizz Veneziano	7,50 €
Gin Tonic ¹²	9,00 €
Weinschorle weiß ¹²	4,00 €
Weinschorle rot ¹²	4,00 €

Heiße Lebensgeischer.....

Heißer Ingwer	- Zitrone, Honig -	4,50 €
Heißer Apfel-Holunder	- Honig	4,50 €
Glühwein ¹² -		4,00 €
Pharisäer ^{3,7}	- Café, Zucker, Rum, Sahne -	7,50 €
Lumumba ⁷	- Schoki, Zucker, Rum, Sahne -	7,50 €

Sibirische Begrüßungs-Apero.....

15,00 € p.P.

Sekt Pinot & Chardonnay Brut ¹² 0,1 l
 Wodka 2 cl
 Frische Blinis vom Mongolengrill mit Lachs, Sauerrahm und
 Preiselbeer
 Glühwein ¹²
 Punsch

Ein nostalgischer Einstieg in Ihr winterliches Event
 am warmem Pellet-Feuer
 ab 12 Personen

„Seehörnles kleines Fingerfood“

Kleine Leckerbissen, die sich gut zu einem Sektempfang reichen lassen.

WÜRZIG....

Oliven	3,00 €
Zwiebel-Küchlein	2,00 €
Blätterteig-Käsestange, divers	1,00 €
Bergkäse-Früchte-Schaschlik	4,00 € glutenfrei
Graubrottaler mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf	3,00 €
Crostini mit Dörrtomaten, Mozzarella und Basilikum	2,00 €
Falafel mit Minz-Joghurt	3,00 €
Rauchlachs-Pfannkuchen-Schnecke	4,00 €
Seelachs*-Tempura mit Wasabi-Mayo	4,00 €
<small>*aus nachhaltigem MSC-Wildfang / KEINE Bio-Zertifizierung</small>	
Kartoffelrösti mit Matjes* und Apfel	3,50 € glutenfrei
<small>*aus nachhaltigem MSC-Wildfang / KEINE Bio-Zertifizierung</small>	
Speckpflaume	2,50 € glutenfrei
Geflügel-Sate mit Ingwer-Erdnuss-Dip	3,50 € glutenfrei

Süß.....

Schoko-Brownie	3,00 €
----------------	--------

*Bestellung nur ab jeweils 10 Stück sortengleich!
Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne ausführlich.*

Ihr individuelles Seehörnle Menü 2021.....

Salate, Vorspeisen und Zwischengerichte.....

Kleine bunte Salatschale	€ 6,00
Großer Salatteller Seehörnle	€ 10,50
Chicorée mit Grapefruit, Nüssen und Roquefort	€ 11
Leicht temperierte Kräuter-Lachs-Schnecke mit Creme Fraiche und Nüssli-Salat	€ 15
Zerzupfter Rauch-Lachs mit Rösti und Meerrettich ^	€ 15
Matjes*-Tatar auf Rote Beete und Creme Fraiche <small>*aus nachhaltigem MSC-Wildfang / KEINE Bio-Zertifizierung</small>	€ 11
Springroll von Ertingener Hähnchen mit hausgemachter Süßsaurer Sauce Und Glasnudel-Salat	€ 9
Carpaccio vom Rosmarin-Schinken mit Kapern und Artischocken-Creme	€ 11
Kleines Pilz-Risotto mit gehobeltem Rigatino	€ 12
Mediterrane Tapas - Variation -Vegetarisch-	€ 13,50
Badische Tapas - Variation -kalt und warm vereint- geschmälzte Maultaschen, Alb-Linsensalat, Laubfrösche, schlotziger Kartoffelsalat, Spinatknödel mit brauner Butter und Radieschen	€ 13,50

Suppen.....

Bodensee-Wein-Schaumsuppe mit spicy Zimtcroustons	€ 6
Schwarzwälder Schinkenrahmsüppchen mit Schnittlauch	€ 5,50
Kartoffelsüppchen mit Dill, Schmand und Garnele	€ 7
Flädlesuppe	€ 5,50
Rote-Bete-Süppchen mit Meerrettich und Gurken-Topfenocken	€ 6
Seehörnle Fischsuppe* mit Paprikamus und Röstbrot <small>*Fischfilets aus Wildfang und Bio-Zucht</small>	€ 8
Höri-Bülle-Suppe <small>überbacken mit Emmentaler</small>	€ 5
Schweizer Chässuppe mit geräuchertem Paprika und Brotwürfel	€ 7
Badische Hochzeitssuppe	€ 7

Mit Maultäschle, Flädle und Grießnocken

Steinpilz-Consomme mit Raviolo und Julienne € 6

Hauptgänge.....

.....vegetarisch

Reichenauer Süsskartoffeln -aus dem Ofen- € 15
Mit Grünkohl-Polenta-Beignets und frischem Koriander-Chutney

Jeff´s Gemüse-Nuss-Braten € 16
Mit Pilz-Semmel-Knödeln, Apfel-Rotkohl und dunkler Schmorjus

Krosser Strudel von Bio-Ziegenkäse € 17,50
mit Grillgemüse und Basilikum-Pesto

.....Fisch

Felchenfilet* aus dem Untersee (nur bis 15.10. saisonal auf Anfrage)
*aus regionalem Wildfang / KEINE Bio-Zertifizierung
mit Blattspinat, Dampfkartoffeln und Mandelbutter € 26

Gebratenes Seeteufel-Filet* € 27
-mit Paprika-Thymian gepudert-
Auf Gemüse-Kartoffel-Ragout im Weißwein-Meerrettich-Sud
*aus nachhaltigem MSC-Wildfang / KEINE Bio-Zertifizierung!

Filet vom Bio-Saibling € 26 €
mit frittierten Kapern, Pariser Kartoffeln und Orangen-Beurre-Blanc

Fisch nach Saison - lassen Sie sich beraten - € a. A.

.....Fleisch

Brüstchen vom Ertingener Hähnchen € 19
mit Dörrtomaten, Thymian, bunten Gemüsenudeln und Stahinger Verjus

Krustenbraten vom heimischen Landschwein € 17,50
mit Rahmwirsing, Schupfnudeln und einer Kümmel-Biersauce

Schweinefilet € 24
mit Pommery-Senf-Kruste, Spätzle, buntem Gemüse und Champignon-Sauce

Gesottener Kalbstafelspitz € 19,50
mit Bouillongemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Zweierlei Lamm vom Schiener Berg € 26
-rosagebraten und zartgeschmort-mit Kartoffelgratin und Ofengemüse

Frische Bauern-Ente € 24
Mit Quitten-Rotkohl und Kartoffel-Klößen
Rinderfilet -mit Raclette überschmolzen-
Mit gratinierten Senf-Kartoffeln, gebratenem Wirsing und Burgundersauce € 2

Dessert.....

Marinierte Früchte mit Vanille-Eis, Baiser und Schlagobers	€ 7
„Heiße Himbeere“ 2 Kugeln Bourbon-Vanille Eiskrem mit Sahne und heißen Himbeeren	€ 8
„Erbeer und Limoncello“ 2 Kugeln Erdbeer-Sorbet mit italienischem Zitronen-Likör	€ 6
„Cafe-Creme“ 2 Kugeln Vanille-Eis mit Cafe-Likör	€ 6
„Schoko-Advocat“ 2 Kugeln Schoko-Eis mit Eier-Likör	€ 6
„Banana Foster“ - Flambiert mit Zimt und Rum - und Schokosauce	€ 7
„Crêpes Suzette“ flambierte Crêpes mit Orangen und Vanilleeis	€ 8,50
„Creme brulee“ mit marinierten Früchten	€ 6,50
Lau-warme Tarte von saisonalen Früchten mit eiskaltem Granité	€ 8
„Schokoladen-Malheur“, warme Hülle-softer Kern, Himbeer-Sorbet	€ 8
Karamellisiertes Vanille-Parfait mit eingelegten Birnen	€ 6
Dessert-Palette.....	€ 10

Wir unterbreiten Ihnen hier einige unverbindliche Vorschläge und beraten Sie gerne bei der weiteren Zusammenstellung!

Die angegebenen Preise gelten ab einem einheitlichen Menü aus drei Gängen und 12 Teilnehmern.

Für Fragen stehen wir Ihnen sehr gern zur Verfügung.

Seehörnle Buffet 2021.....

Kalte Vorspeisen

Blattsalatvariation mit Croutons, Kernen und zweierlei Dressing

Saisonale Rohkost-Salate

Marinierte Gemüse-Antipasti

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Hausgebeizter Fenchel-Lachs

Polpetti mit Kapern und Oliven

Rosmarin-Schinken mit Artischocken-Creme

Warme Gerichte, jeweils mit saisonalem Gemüse:

Fleischlasagne und Spinat-Ricotta-Cannelloni € 35

Krustenbraten vom Schwein, gebratene Serviettenknödeln und dunkle Sauce € 40

Schweinefilet -im Speckmantel gebraten-, Spätzle und Pilzrahm € 46

Zweierlei Rinder- und Schweinebraten, Kartoffelklöße und dunkle Sauce € 42

Norwegische Lachstranchen mit Weißweinsauce und Bandnudeln € 54

Rosa Kräuterbraten vom Schiener Berg-Lamm, Kartoffelgratin und Jus € 49

Medaillons vom Rinderfilet, Kräuter-Senfkruste, Macaire und Burgunderjus € 59

Der süße Deckel:

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein

Semmifreddo

Saisonaler Fruchtsalat

Creme Brulee

Zur späteren Stunde optional:

Käsebrett mit Brot, Oliven und Feigensenf

€ 9,00 pro Person

Wir bieten unser Seehörnle Buffet ab einer Mindestanzahl von 20 Personen an

Der Hauptgang kann einheitlich für Ihr Büffet frei gewählt werden

Der winterliche „Mongolen-Grill“

Ein aktiver Spaß für alle Gäste!

Draußen unter dem Zeltdach grillen, drinnen im Warmen speisen.

Sie kombinieren und kreieren,

würzen und grillen Ihre Spezialitäten -

auf den -Mongolischen Reiterschildern nachempfundenen- heißen Metallplatten.

Verfeinern Sie dabei marinierte Tranchen von Ente,

Zerzupftem Landschwein,

und zartem Beef -

mit feingeschnittenem Wintergemüse und Teigwaren:

Spätzle, Kürbis, Maronen, Rosenkohl, Süßkartoffeln,

Speck, Eier, Käse, Kartoffelrösti und vieles mehr...

€ 29 pro Person

Salatbuffet:

Diverse bunte Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing € 7

Dessertbuffet:

Kaiserschmarrn mit warmen Vanille-Kirschen

Zimt-Schokoladenmousse

Maraschino - Obstsalat

€ 8,00

Zur späteren Stunde:

Käsebrett mit regionalen Käsespezialitäten von Kuh und Ziege

mit Oliven und Feigensenf € 9,00

Wir bieten unseren Mongolengrill ab einer Mindestanzahl von 15 Personen an.

Alle Preise verstehen sich pro Person.

Für Fragen stehen wir Ihnen sehr gern zur Verfügung.