

Menü - Vorschläge



Hotel Restaurant

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns über das Interesse Ihre Festlichkeit mit uns gemeinsam zu feiern.

In der Anlage finden Sie unsere Menüvorschläge.
Die einzelnen Menügänge können untereinander variiert werden.

Bitte beachten Sie, dass die Ihnen vorliegende Auswahl nur Vorschläge unserer Möglichkeiten darstellt.

Für weitere Menüvorschläge oder für Ihre eigenen Vorschläge stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre
Familie Steidel

Unsere Räumlichkeiten und Kapazitäten

Restaurant

bis 45 Personen



Kraichgaustube

bis 45 Personen



Katharina's Gute Stube

bis 34 Personen



Kaminzimmer
bis 60 Personen



Wintergarten
bis 30 Personen



Terrasse
bis 100 Personen



Kalte Vorspeisen:

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel (saisonal)
Baguette und Butter € 7,50

Blattsalate der Saison mit Sprossen,
Pinienkernen und Himbeerdressing € 5,50

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Baguette und Butter € 7,50

Warme Entenbruststreifen
an Blattsalaten und Balsamico € 8,50

Räucherlachs im Crêpesteig
mit Creme fraîche und frischen Kräutern € 9,50

Terrine vom Lachs und Zander
an Honig - Senfsoße und Salatbukett € 9,50

Vitello Tonnato, dünne Scheiben vom Kalbsbraten
mit Thunfischsoße und Kapern € 9,50

Warme Vorspeisen:

Hausgemachte Nudeltaschen
mit Steinpilzsoße und Schnittlauch € 6,50

Hausgemachte Maultasche
mit Kräuterpfefferlingen € 7,00

gebratene Garnelen
auf süß - sauerem Paprikagemüse € 11,50

Suppen zu den Menüs: (im Menüpreis enthalten)

Kraftbrühen:

Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich

Consommé mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterklößchen

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Käsestange

Cremsuppen:

Broccoli-cremesuppe mit Lachsstreifen

Tomatencremesuppe

Morchelcremesüppchen mit Walnusscroutons

Karotten - Ingwer - Schaumsüppchen

Zwischengerichte:

bunter Salatteller € 3,80

Feldsalat (saisonal) € 7,50
mit Speck und Croutons

Sorbet € 4,50
(Zitrone, Erdbeer, Mango, Brombeer)

Hauptgerichte:

Menü 1

Zarter Schmorbraten vom heimischen Rind und Schwein
mit Burgundersoße
Ragout von Champignons und Grillspeck
Wirsing- und Möhrengemüse
hausgemachten Spätzle und Butterkartoffeln

€ 22,00

Menü 2

Jungwildschweinbraten mit Wacholderrahmsoße
und Pfifferlingen
Williamsbirne mit Preiselbeeren gefüllt
Speckrosenkohl
hausgemachten Spätzle und Semmelknödel

€ 23,00

Menü 3

Rinderhüfte und Schweinefilet mit Morchelrahmsoße
Grilltomate, Sc. Bernaise
gratinierter Blumenkohl
Kroketten
hausgemachten Spätzle

€ 24,00

Menü 4

Kalbsrücken mit Rahmpfifferlingen
Rindermedaillons mit Burgundersoße
glacierte Karotten
Kroketten, Pommes frites
hausgemachten Spätzle

€ 26,00

Menü 5

Lammfilet natur und
Lammrücken unter der Kräuterkeruste
Sc Provencale
Bohnen im Speckmantel
Grilltomate und gratinierte Kartoffeln

€ 26,50

Menü 6

Variation von Edelfischen
Lachs, Zander und Seeteufel
mit Hummer und Safransoße
frische Shrimps
Blattspinat
Butterreis und Safrannudeln

€ 27,00

Menü 7

Barbarie Entenbrust -rosa gebraten
auf Blattspinat
Kalbsmedaillon im Kräutermantel
mit Burgundersoße
Zuckerschoten
gebackenen Kartoffelecken, Steinpilznudeln

€ 27,00

Menü 8

Rinderfilet - am Stück gebraten (Chateaubriand)
mit Steinpilzen
Pfeffersoße „Madagaskar“
Broccoliröschen
Kartoffelbällchen, Bandnudeln

€ 27,50

Menü 9

Tournedos vom Rinder- und Kalbsfilet
gebratene Pfifferlinge - natur
Burgundersoße
Erbsen- Karottengemüse
Mandelbällchen und hausgemachten Spätzle

€ 27,50

Menü 10

Medaillons
vom Reh- und Wildschweinrücken
mit Pfeffer - Erdbeersoße
frische Pilze
Rosenkohl
Haselnussspätzle und hausgemachte Semmelknödel

€ 29,50

Als Dessert empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€	4,50
Waldbeeren Romanow in heißer Sherrysobe und Walnußeis	€	6,00
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	€	6,50
Zimtparfait mit warmen Schattenmorellen	€	6,80
Dessertteller "Ratsstube" ...lassen Sie sich überraschen	€	7,50
Hausgemachtes Fürst Pückler Parfait an frischen Früchten	€	7,00

Dessertbuffet „Surprise“

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspieße verschieden Cremes und süße Kleinigkeiten Eiscreme, saisonales Obst	€	10,50
---	---	-------

Selbstverständlich reichen wir Ihnen und Ihren Gästen auch gerne unsere Eiskarte, hierbei kann jeder sein Dessert nach eigener Wahl treffen. Die Preise verstehen sich hierbei nach Auszeichnung in der Eiskarte.

...ein besonderer Anlass,
ein besonderes Menü

Carpaccio vom Rind
mit frischen Champignons
am Salatbukett

€ 7,50

kleine Consommé

€ 3,00

frische Garnelen vom Grill
mit Bruschetta

€ 6,80

Seeteufelmedaillon „Delizia“
mit frischen Kräutern, Tomaten und Knoblauch
Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln

€ 15,80

Zitronensorbet

€ 4,50

Kalbsmedaillon im Speckmantel
auf Pariser Pfeffersobe
Tagliatelle

€ 17,50

Dessertteller „Maison“

€ 7,50

Kaffee, Espresso, Capuccino

Mitternachtsimbiss

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Würstchen
oder Gulaschsuppe und Bauernbrot € 8,00

Käse- und Schinkenauswahl
garniert mit frischem Obst,
bunter Brotkorb € 9,50

Alle Preise der Bankettmappe gelten ab 01. November 2010. Alle vorher gedruckten Vorschläge sind nicht mehr gültig.

Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

Bis 4 Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl der Personen, die für die Berechnung als Mindestpersonenzahl relevant ist. Jede weitere anwesende Person wird voll berechnet.

Die Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei und für Kinder bis 11 Jahre berechnen wir den halben Preis. Ab 12 Jahren werden Kinder voll berechnet.

Hotel * Restaurant * Metzgerei
Ratsstube

Inh. Karlheinz Steidel GmbH
Karlsruher Straße 55 - 59
74889 Sinsheim-Dühren

Telefon 07261 - 937-0
Telefax 07261 - 937-250
Internet: <http://www.ratsstube.de>
e-Mail: ratsstube@t-online.de