

# 2018

## Menüvorschläge



Landgasthof König von Preussen GmbH

Klosterstraße 8 • 76359 Frauenalb

Telefon: 0 72 48 / 16 17

Internet: [www.koenig-von-preussen.com](http://www.koenig-von-preussen.com)

E-Mail: [info@koenig-von-preussen.com](mailto:info@koenig-von-preussen.com)



## **Landgasthof König von Preussen**

Klosterstraße 8 – 76359 Marxzell / Frauenalb

Telefon 0 72 48 / 16 17 – Fax 0 72 48 / 41 30

[info@koenig-von-preussen.com](mailto:info@koenig-von-preussen.com) / [www.koenig-von-preussen.com](http://www.koenig-von-preussen.com)

Liebe Gäste,

um Ihnen bei der Planung Ihrer Festlichkeit in unserem Hause behilflich zu sein, haben wir für Sie eine Auswahl an kulinarischen Anregungen zusammengestellt. Die einzelnen Menüvorschläge zeigen Ihnen einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten, die unsere Küche Ihnen bieten kann. Gerne können Sie sich auch Ihr eigenes individuelles Menü aus den einzelnen angebotenen Gängen zusammenstellen. Bei der endgültigen Menübesprechung ist unser Küchenchef gerne behilflich und berücksichtigt auch gerne saisonale Sonderwünsche.

Aperitif und Weinempfehlungen finden Sie im Anhang.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch korrespondierende Weine zu Ihrem Menü.

Für Ihr Vertrauen bedanken wir uns recht herzlich und versichern Ihnen, dass wir alles tun werden, damit Ihr Fest unvergesslich und ein voller Erfolg sein wird.

Ihre Familie Rath und das Team



## Menü I

### Amuse bouche



#### **Röschen vom hausgebeizten Norwegerlachs**

an kleinem Salatbukett mit Dill-Senfsauce und Baguette



### **Rinderkraftbrühe**

mit Markklößchen



### **Zart rosa gebratenes Schweinefilet**

an Pfefferrahmsauce mit Steinchampignons  
dazu handgeschabte Spätzle und Kartoffelbällchen



### **Hausgemachte Mousse au chocolate**

mit roter Grütze und frischen Früchten

36,- EUR

## Menü II

### Amuse bouche



### **Gebratene Riesengarnele**

mit grünem Spargel und Mango-Papayasalsa



### **Klare Kalbschwanzsuppe**

mit Sherry und Käsestange



### **Geschmorte Ochsenbäckle**

mit geschmälztem Blumenkohl und frischen Pilzen (nach Saison)  
dazu handgeschabte Spätzle und Kartoffelbällchen



### **Hausgemachtes Honig-Mohneis**

auf Zimtschaum mit frischen Früchten

40,- EUR



### Menü III

#### Amuse bouche



#### **Carpaccio vom Kalbsfilet**

in Limetten-Olivenöl mariniert  
mit Pinienkernen und Rucola



#### **Hummercremesuppe**

mit Dill und Sahnehäubchen



#### **Kross gebratenes Zanderfilet**

auf Balsamicolinsen  
an Rieslingsauce und feine Bandnudeln



#### **Dessertteller**

„König von Preussen“

40,- EUR

### Menü IV

#### Amuse bouche



#### **Bunte Salattellervariation**

mit gebratenem Bachsaibling aus dem Eyachtal



#### **Rehkraftbrühe**

mit Wildklößchen



#### **Medaillons vom Kalb und Rind**

mit Pfifferlingen und Rotweinschalotten  
dazu Schupfnudeln und Gemüse der Saison



#### **Hausgemachtes Krokantparfait**

mit Eierlikör und frischen Erdbeeren

43,- EUR



## Menü V

### Amuse bouche



### Knackiger Feldsalat

mit Speck und Kracherle



### Räucherforellencremesuppe

mit Dill und Sahnehäubchen



### Frauenalber Rehroulädle mit Pfifferlingen

an Thymianrahmsauce

dazu handgeschabte Spätzle und Brokkoli



### Schwarzwälder Kirsch-Törtchen

mit Schlagsahne und Kirschwasser

38,- EUR

## Menü VI

### Amuse bouche



### Französischer Gourmetseller

mit Wildterrine, Waldorfsalat, Parmaschinken, geräuchertes Forellenfilet, hausgebeizter Lachs, Cumberlandsauce, Hering, Baguette und Butter



### Französische Bouillabaisse

mit Edelfischen



### Rinderfiletsteak vom Argentinischen „Black Angus“

mit Sauce Bernaise, Bohnenröllchen und Pomm Gratin



### Cremé Brulee

mit frischen Beeren

52,- EUR



## Menü VII

### Amuse bouche



#### Trilogie Norwegerlachs

Tartar - pochiert - gebeizt  
mit kleinem Salatbukett und Dipps



#### Badische Festtagssuppe

mit Grünkern und Markklößchen



#### Heimischer Rehbraten

mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, handgeschabte Spätzle  
und Preiselbeerbirne



#### Omas Klassiker

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

37,- EUR

## Menü VIII

### Amuse bouche



#### Tomaten-Mozarella

mit Balsamico und Olivenöl mariniert  
und Rucolasalat



#### Gemüsekraftbrühe

mit Kräuterflädle



#### Kartoffel-Gemüsesteak

mit gebratenen Champignons und Kräutersauce



#### Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

30,- EUR



## Menü IX

### Amuse bouche



### Bunte Salatvariation

mit Creme de Balsamico



### Schwäbische Festtagssuppe

mit Flädle Maultäschle und Markklößchen



### Geschmorter Kalbstafelspitz

an Madeirajus mit Karotten-Ingwergemüse und Sellerie-  
Kartoffelpüree



### Walnusseis

mit heißen Brombeeren

32,- EUR

## Menü X

### Amuse bouche



### Schwarzwälder Räucherforellenfilet

mit Preiselbeer-Sahneerrettich, Toast und Butter



### Champignoncremesuppe

mit frischen Kräutern und Sahnehaube



### Rosa gebratene Medaillons vom Reh und Hirsch

an Wachholderrahmsauce mit Pfifferlingen  
dazu handgeschabte Spätzle, Schupfnudeln und Gemüse der Saison



### Warmes Zwetschgensüpple

mit Sauerrahmeis

44,- EUR



## Schlemmerbuffet

**Klare Kalbschwanzsuppe**  
mit Sherry und Käsestange



Sinfonie vom Norwegerlachs  
Räucherfischplatte  
Krabbeneier  
Knoblauchgarnelen  
Verschiedenes vom Hering  
Schinken-Braten Platte  
Tomate Mozzarella  
Geflügelplatte  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Gegrillte Antipasti  
Reichhaltiges Salatbuffet



Von der Küche am Buffet tranchiert:

**Am Stück gebratener Kalbsrücken**  
mit Morchelrahmsauce

**Rosa gebratene Rehkeule**  
mit Wachholderrahmsauce

dazu Gemüse der Saison,  
handgeschabte Spätzle,  
Schupfnudeln, und Kartoffelbällchen

Vom Buffet:

**Schweinelendchen**  
in Pfefferrahmsauce

**Heimischer Hirschbraten**  
in Pfifferlingrahmsauce

dazu Gemüse der Saison,  
handgeschabte Spätzle,  
Semmelknödel, und Kartoffelbällchen



Warme Apfelküchle mit Vanilleeis, Frischer Obstsalat,  
Variation von Mousse au Chocolate,  
Reichhaltig garniertes Käsebrett mit Butter und Brot

52,00

45,00



## ALLGEMEINE PREISINFORMATIONEN

### **Stimmungsbeleuchtung**

Durch unsere LED RGB Strahler können wir in Ihren Veranstaltungsraum eine warme und einzigartige Atmosphäre bringen.

LED Strahler 10W 12,00 € pro Stück

LED Strahler 50W 20,00 € pro Stück

### **Hussen**

Auf Wunsch können wir unsere Bankettstühle mit Hussen beziehen.

Die Leihgebühr einer Husse beträgt 6,90 € inklusive Schleife, aufziehen und Endreinigung

### **Präsentation**

Gerne stellen wir Ihnen einen Full HD Beamer mit Leinwand für eine Nutzungsgebühr von 50,- € zur Verfügung.

### **Klosterempfang**

Für einen Aperitifempfang vor dem Kloster inkl. Stehtische, Hussen und Deko erheben wir eine Kostenpauschale in Höhe von 75,- €

### **Mitarbeiterkosten:**

Unsere reguläre Öffnungszeit endet um 01.00 Uhr.

Ab 1.00 Uhr werden die Mitarbeiterkosten auf den Veranstalter umgelegt.

Sie betragen pro Stunde und Mitarbeiter 22.00 €.

### **Kuchengedeck**

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir einen „Gedeckzuschlag“ von 2,50 €/Person.  
Dies beinhaltet lagern, kühlen, aufschneiden, Teller, Besteck und Servietten.