

2019

Menüvorschläge



Landgasthof König von Preussen GmbH

Klosterstraße 8 • 76359 Frauenalb

Telefon: 0 72 48 / 16 17

Internet: www.koenig-von-preussen.com

E-Mail: 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 / 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

41,- 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

44,- 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“

46,- 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

49,- 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

42,- EUR

Menü VI

Amuse bouche



Französischer Gourmetseller

mit Wildterriner, 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

57,- 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

42,- 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

36,- EUR



Menü IX

Amuse bouche



Bunte Salatvariation

mit Creme de Balsamico



Schwäbische Festtagsuppe

mit Flädle Maultäschle und Markklößchen



Geschmorter Kalbstafelspitz

an Madeirajus mit Karotten-Ingwergemüse und Sellerie-
Kartoffelpüree



Walnusseis

mit heißen Brombeeren

38,- 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

48,- 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

55,-

48,-



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.