

Menüvorschläge Frühjahr 2014

Gültig ab 20.03.2014 bis 20.06.2014

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

die vorgeschlagenen Menüs bieten wir ab einer Gruppengröße von 12 Personen an.

Bitte sprechen Sie Ihre einheitliche Menüauswahl sowie Personenzahl mindestens sieben Tage vor der Veranstaltung mit uns verbindlich ab. Bei Gruppen ab 20 Personen benötigen wir außerdem die exakte Anzahl der jeweiligen Speisen.

Gerne beraten wir Sie bei Ihren individuellen Menüwünschen. Insbesondere für Vegetarier oder auch Personen mit Lebensmittel-Intoleranzen finden wir immer passende Alternativen.

Änderungen in der Anzahl der teilnehmenden Gäste bis zu 10% nehmen wir bis einen Tag vor der Veranstaltung an, ansonsten müssen wir Ihnen die Anzahl der ursprünglich angegebenen Personen berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Zu jedem Menü haben wir eine passende Weinempfehlung herausgesucht. Selbstverständlich senden wir Ihnen bei Interesse auch gerne unsere komplette Weinkarte zu. Die Vorwegauswahl ermöglicht uns eine noch bessere Vorbereitung und Ihnen einen noch perfekteren Genuss.

Viel Spaß bei der Auswahl und beim Appetitholen wünscht Ihnen

Ihr Team vom Heising & Adelmann

H&A Frühlings-Menü
(ab 01.05. bis 20.06.2014)

Thunfischtartar mit Spargelsalat



Kabeljaufilet an Hummerschaum
mit Spargel-Risotto

*oder **

Geschmorte Lammschulter mit Bärlauchschaum
und Spargel-Gnocchi-Gemüse



Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarber



Preis als 3-Gang-Menü: 39,50 € (brutto)
(netto 33,19 €, zzgl. 19 % MwSt.)

Weinempfehlungen:

Weißwein:

Weingut Wegeler

2011 Graacher Himmelreich, Riesling Kabinett Feinherb, Mosel

Preis pro 0,75 l: 26,00 € (brutto)
(netto 21,85 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Weingut Bercher

2011 Spätburgunder QbA trocken, Burkheim, Baden

Preis pro 0,75 l: 29,00 € (brutto)
(netto 24,37 €, zzgl. 19% MwSt.)

** bis zu 20 Personen Auswahl vor Ort möglich, bei größeren Gruppen bitte Festlegung im Voraus.*

Menü F-1

Brunnenkressecrèmesuppe



Schollenfilet mit Butterkrabben,
Peperonata und Kartoffel-Speck-Sigara

*oder **

Maishähnchenbrust auf Fregula,
Limetten-Granatapfel-Spitzkohl und Balsamicojus



Irish Coffee-Mousse mit Bananeneis



Preis als 3-Gang-Menü: 33,50 € (brutto)
(netto 28,15 €, zzgl. 19 % MwSt.)

Weinempfehlungen:

Weißwein:

Weingut Künstler
2012 Hochheimer Hölle, Riesling trocken, Rheingau
Preis pro 0,75 l: 28,00 € (brutto)
(netto 23,53 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Meyer-Näkel
2012 Us de la Meng, Spätburgunder Trocken, Ahr
Preis pro 0,75 l: 31,00 € (brutto)
(netto 26,05 €, zzgl. 19% MwSt.)

** bis zu 20 Personen Auswahl vor Ort möglich, bei größeren Gruppen bitte Festlegung im Voraus.*

Menü F-2

Gebratene Scampi mit Rucolasalat,
gehobeltem Parmesan und Sauce Rouille



Filet vom Steinbeißer
auf Balsamicolinsen und Speck-Kartoffelpüree

*oder **

Rosa gebratenes Kalbstafelspitz auf Kartoffel-Kohlrabigemüse



Stracciatella-Tiramisu mit Beerenragout und Vanilleeis



Preis als 3-Gang-Menü: 42,00 € (brutto)
(netto 35,29 €, zzgl. 19% MwSt.)

Weinempfehlungen:

Weißwein:

Tenuta Roveglia
2012 Trebbiano di Lugana
D.O.C. Lombardei, Gardasee, Italien

Preis pro 0,75 l: 25,00 € (brutto)
(netto 21,00 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Di Camillo
2007 Contessa Camilla Montepulciano d'Abbruzzo DOC

Preis pro 0,75 l: 28,00 € (brutto)
(netto 23,53 €, zzgl. 19% MwSt.)

** bis zu 20 Personen Auswahl vor Ort möglich, bei größeren Gruppen bitte Festlegung im Voraus.*

Menü F-3

(3- oder 4-Gang-Menü)

Gebratene Lammfilets mit Baba Ghanoush,
Belugalinsensalat und Paprika



Filet vom Thunfisch auf Caldeirada-Sud mit Ziegenkäsecrostini

*und/oder **

Argentinisches Rumpsteak mit mediterranem Gemüse,
Thymiankartoffeln und Rotwein-Schalottenjus



Kokos-Mango-Törtchen mit Ananasragout und Mandeleis



Preis als 3-Gang-Menü: 43,50 € (brutto)
(netto 36,55 €, zzgl. 19 % MwSt.)

Preis als 4-Gang-Menü: 53,50 € (brutto)
(netto 44,96 €, zzgl. 19 % MwSt.)

Weinempfehlungen:

Weißwein:

Weingut Gies-Düppel
2012 Grauer Burgunder „Kalkmergel“ trocken, Pfalz
Preis pro 0,75 l: 25,00 € (brutto)
(netto 21,00 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Finca Ses Talaioles, Sebastian Keller & Bernd Philippi
2011 Sestalino, biologischer Anbau, Mallorca
Preis pro 0,75 l: 36,00 € (brutto)
(netto 21,00 €, zzgl. 19% MwSt.)

Menü F-4
(3- oder 4-Gang-Menü)

Rindercarpaccio mit Rucola-Fenchelsalat
und gehobeltem Parmesan



Filet vom Zander auf Kirschtomaten-Frühlingslauchgemüse
und Rote Bete-Gnocchi

*oder **

Gefüllte Kaninchenkeule mit Artischockengemüse
und gebratener Safran-Polenta



Warmer Schokoladenkuchen mit Erdbeercoulis und Vanilleeis



Preis als 3-Gang-Menü: 42,50 € (brutto)
(netto 35,71 €, zzgl. 19 % MwSt.)

Preis als 4-Gang-Menü: 52,50 € (brutto)
(netto 44,12 €, zzgl. 19 % MwSt.)

Weinempfehlungen:

Weißwein:

Weingut Schäfer-Fröhlich
2011 Riesling Vulkangestein trocken, Nahe
Preis pro 0,75 l: 35,00 € (brutto)
(netto 29,41 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

E. Guigal
2010 Gigondas, Côtes du Rhône
Preis pro 0,75 l: 38,00 € (brutto)
(netto 31,93 €, zzgl. 19% MwSt.)

* bis zu 20 Personen Auswahl vor Ort möglich, bei größeren Gruppen bitte Festlegung im Voraus.

Menü F-5
(3- oder 4-Gang-Menü)

Gefüllte Calamaretti mit Kartoffel-Oliven-Kapernterrine



Filet vom Seesaibling und gebratene Jakobsmuscheln auf zweierlei Spargel,
Estragon-Kartoffelpüree und Hummerschaum

*und / oder **

Iberico-Schweinerücken mit Kräuterkruste auf Sommerwirsing,
dazu Dijonsenfkartoffeln und Rosmarinjus



Kokos-Panna Cotta mit Mangoragout und Schokoladeneis



Preis als 3-Gang-Menü: 46,50 € (brutto)
(netto 39,08 €, zzgl. 19% MwSt.)

Preis als 4-Gang-Menü: 56,50 € (brutto)
(netto 46,64 €, zzgl. 19% MwSt.)

Weinempfehlungen:

Weißweine:

Weingut Schäfer-Fröhlich
2011 Riesling Vulkangestein trocken, Nahe
Preis pro 0,75 l: 35,00 € (brutto)
(netto 29,41 €, zzgl. 19% MwSt.)



Tenuta Lageder
2010 Alto Adige, Beta Delta, Lagrein Merlot, Südtirol
Preis pro 0,75 l: 38,00 € (brutto)
(netto 31,93 €, zzgl. 19% MwSt.)

** bitte Festlegung auf ein gemeinsames Hauptgericht im Voraus.*

Menü F-6

(3- oder 4-Gang-Menü)

Gebratene Wachtelbrust auf getrüffeltem Apfel-Sellerie-Salat



Filet von der Lotte auf Safranpolenta
mit Pulporagout und Chorizo an Bouillabaise-Sud

*und / oder **

Zweierlei vom Lamm (Carrée und geschmorte Schulter)
auf Gemüse-Cous Cous, geschmorte Kirschtomaten und Minzjoghurt



Bananenstrudel auf Ananascarpaccio und Piña Colada-Sabayon



Preis als 3-Gang-Menü: 49,50 € (brutto)
(netto 41,60 €, zzgl. 19% MwSt.)

Preis als 4-Gang-Menü: 59,50 € (brutto)
(netto 49,58 €, zzgl. 19% MwSt.)

Weinempfehlungen:

Weißwein:

Weingut Künstler

2011 Hochheimer Hölle, Riesling trocken, Rheingau

Preis pro 0,75 l: 28,00 € (brutto)
(netto 23,53 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Château Lescale

2009 Bordeaux Supérieur

Preis pro 0,75 l: 32,00 € (brutto)
(netto 26,89 €, zzgl. 19% MwSt.)

** bitte Festlegung auf ein gemeinsames Hauptgericht im Voraus.*

Menü F-7 (4- oder 5-Gang-Menü)

Entenstopfleberterrine mit hausgemachtem Orangen-Brioche und Portweingelee
*oder **

Thunfisch-Carpaccio mit gebratenen Jakobsmuscheln an Safran-Fenchel-Salat



Offene Flusskrebs-Ravioli mit zweierlei Spargel an Hummerschaum



Filet vom Steinbutt auf Kokos-Risotto mit Mango-Chili-Chutney
*und / oder **

Argentinisches Rinderfilet (oder Rumpsteak vom Nebraska-Beef)
mit Edelpilzcrepelle und Madeirasauce



Dessertvariation H&A



Preis als 4-Gang-Menü: 64,00 € (brutto)
(netto 53,78 €, zzgl. 19% MwSt.)

Preis als 5-Gang-Menü: 82,00 € (brutto)
(netto 68,91 €, zzgl. 19% MwSt.)

Weinempfehlungen:

Weißwein:

Weingut Dr. Heger

2011 Grauburgunder Spätlese trocken, Ihringer Winklerberg, Baden

Preis pro 0,75 l: 39,00 € (brutto)
(netto 32,77 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Conti Fringuelli di Fregoso

2010 Chianti Classico Riserva DOCG, Toskana

Preis pro 0,75 l: 35,50 € (brutto)
(netto 29,83 €, zzgl. 19% MwSt.)

** bitte Festlegung auf 1 gemeinsame Vorspeise und 1 gemeinsames Hauptgericht im Voraus.*