

## **Menüvorschläge Sommer 2014**

Gültig ab 21.06.2014 bis 22.09.2014

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

**Menü S-1**

Geeiste Gurken-Joghurt-Kaltschale



Maishähnchenbrust mit Spargelragout gebratenen Gnocchi und Trüffeljus

*oder \**

Maischollenfilet mit Butterkrabben, Blattspinat und Petersilienkartoffeln



Irish Coffee-Mousse mit Bananeneis



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

**Weinempfehlung:**

Weißwein:

Tenuta Roveglia  
2011 Trebbiano di Lugana  
D.O.C. Lombardei, Gardasee, Italien  
Preis pro 0,75 l: 25,00 € (brutto)  
(netto 21,01 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Menü S-2**

Gebratene Scampi mit Rucolasalat,  
gehobeltem Parmesan und zweierlei Pesto



Kabeljaufilet mit Wirsinggemüse,  
Wasabi-Kartoffelpüree und Rieslingschaum

*oder \**

Barbarie-Entenbrust mit Balsamicolinsen  
und Orangen-Kartoffelpüree



Vanille-Panna cotta mit marinierten Beeren



Preis als 3-Gang-Menü: 41,50 € (brutto)  
(netto 34,88 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Weinempfehlungen:**

Weißwein:

Weingut Gunderloch  
2011 Grauburgunder trocken, Rheinhessen  
Preis pro 0,75 l: 23,50 € (brutto)  
(netto 19,75 €, zzgl. 19% MwSt.)



Rotwein:

Château de Fontségugne  
2009 Côtes du Rhône, Frankreich  
Preis pro 0,75 l: 24,00 € (brutto)  
(netto 20,17 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Menü S-3**

Zweierlei vom Thunfisch mit Wasabi-Aioli  
und Orangen-Fenchel-Salat



Halber Hummer mit Spargelrisotto und Estragonsauce

*oder \**

Rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Rahmpfifferlingen,  
Kartoffelfondant und Trüffeljus



Vanille-Crème brûlée mit Beerenragout und Schokoladensorbet



Preis als 3-Gang-Menü: 43,50 € (brutto)  
(netto 36,55 €, 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, Baden

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

**Menü S-4**

Büsumer Krabbensalat mit Räucherlachstatar,  
Avocadocrème und Kartoffelplätzchen



Thunfischfilet auf Gemüse-Cous Cous  
mit sautierten Kirschtomaten, Joghurtsauce mit Koriander und Gurke

*oder \**

Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlingscrespelle  
und Rotwein-Schalottenjus



Schokoladen-Crêpe mit Mango-Topfenfüllung und Kirschsorbet



Preis als 3-Gang-Menü: 44,50 € (brutto)  
(netto 37,40 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Weinempfehlungen:**

Weißwein:

Saint Clair

2012 Sauvignon Blanc, Marlborough, Neuseeland

Preis pro 0,75 l: 38,00 € (brutto)

(netto 31,93 €, 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 30,25 €, zzgl. 19% MwSt.)

**Menü S-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 €  
(netto 46,64 €, 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:

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 S-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.*

**Special-Menü S-7**  
(4- oder 5-Gang-Menü)

Entenstopfleberterrinen 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.