



MENÜVORSCHLÄGE

Ab März 2009



Für Firmen- & Familien-Festlichkeiten

* * * * *

Tel.: 06251 / 76 2 59

Fax: 06251 / 17 58 31

täglich von 9.00-23.00 Uhr

* *

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Hause und freuen uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung bei uns interessieren, bzw. schon reserviert haben.

Wir garantieren Ihnen, dass Ihr Fest bei uns ein voller Erfolg sein wird.

- Feste feiern ist Vertrauenssache -

Das Wohlbefinden unserer Gäste liegt uns ganz besonders am Herzen. Tagesfrische Zubereitung --mit qualifizierten Mitarbeitern in Küche und Service- ist für uns Voraussetzung.

- Unser größtes Ziel ist: zufriedene Gäste -

Sie finden anschließend besondere Menüs und einzelne Gerichte zum Selbst-Zusammenstellen. Es sind Vorschläge, die wir gerne mit Ihren Wünschen in die Tat umsetzen wollen.

Wir beraten Sie gerne persönlich bei der Auswahl und empfehlen Ihnen die passenden Weine. Machen Sie einfach einen Termin mit unserem Restaurantleiter Herr Kremer oder unserem Küchenchef Herr Eschen aus.

Bitte berücksichtigen Sie für die Menübesprechung die Zeit vor oder nach dem Service. So haben wir dann genügend Zeit und Ruhe, um Sie beratend zu unterstützen.

Die angegebenen Preise sind Endpreise inklusive einer festlich gedeckten Tafel, von uns gefertigten MenüKarten, unser täglichen Dekoration sowie Kerzen in passender Farbe. Blumengestecke werden gesondert berechnet, können aber auch von Ihnen geordert werden.

Bitte beachten Sie, dass ihre Speisenfolge aus organisatorischen Gründen **1 Woche vorher** bei uns abgesprochen sein sollte.

Besten Dank!



Zum Apéritif / Empfang empfehlen wir Ihnen
unser warmes Blätterteig-Gebäck mit Schinken, Käse & Lachs gefüllt
(3 Stück) pro Person € 2,50

* *

Unsere Empfehlung zum Apéritif

1 Glas Sekt € 2,80
1 Flasche 0,75 l € 16,50

oder

unseren Monats-Apéritif - bitte fragen Sie danach. Weitere Apéritifs:
Hausapéro, Campari mit Soda oder Orangensaft, Sherry medium oder trocken
Portwein rot, Martini bianco, rosso oder dry € 3 bis € 3,90



M E N Ü 1

Etwas ganz besonders Feines

* *

Vorspeisenteller
aus Land und Meer

€ 6,80

** * **

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Eierstich

€ 3,20

** * **

Kalbslendchen am Stück zart rosa gebraten
Steinpilzrahmsoße, Landnudeln & Dauphinkartoffeln

€ 19,50

Odenwälder Eisbombe
mit warmen Zwetschgen auf Biskuitboden

€ 4,50

** * **

Menüpreis € 34



MENÜ 2

Kräftig und Fein

* *

Lachs-Carpaccio & geräuchertes -- Forellenfilet
an Blattsalaten

€ 7,80

** * **

Rinder-Filetsteak „Massena“
Artischockenboden mit Sauce Béarnaise gefüllt
feine Gemüseauswahl, Gratinkartoffeln

€ 20,50

** * **

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis,
Sahne & Kirschwasser

€ 4,80

** * **

Menüpreis € 33,10



MENÜ 3

* *

Klare Kalbster-Suppe

€ 3,50

** * **

Feldsalat mit Speck & Croutons
(oder Winzerin -- Salat je nach Saison)

€ 3,80

** * **

Rehrücken, Wacholderrahmsoße mit frischen Marktpilzen,
Preiselbeerbirne, Eierspätzle und Dauphinkartoffeln

€ 26,50

** * **

Odenwälder Eisbombe
mit warmen Zwetschgen auf Biskuitboden

€ 4,80

** * **

Menüpreis € 38,60



MENÜ 4

Klassische Küche

* *

Pochierte Lachsschnitte warm
an Blattsalaten serviert

€ 5,80

Ochsenschwanz Essenz
mit Sherry & Chesterstange

€ 4,50

** * **

Roastbeef vom Rind
Am Stück zart rosa gebraten
Sauce Béarnaise, Grilltomate, Bohnenbündel
Gratinkartoffeln

€ 14,50

** * **

Walnußeis mit warmen Sauerkirschen

€ 3,80

** * **

Menüpreis € 28,60



MENÜ 5

Das Vielgeliebte

* *

2 St. Canapés mit hausgebeiztem Lachs & Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich

€ 3,60

** * **

Kräftige Rinds-Bouillon
mit Gemüsestreifen & Markklößchen

€ 3,20

Salate der Saison

€ 2,80

* *

Schweinelendchen am Stück gebraten
frische Champignons & Austernpilze
Rahmsoße, Eierspätzle

€ 12,50

** * **

Eingelegte Feigen mit grünem Pfeffer, Vanilleeis und Sahne

€ 4,50

** * **

Menüpreis € 26,60



MENÜ 6

Traditionell

* *

Unsere Festtagssuppe

€ 3,50

** * **

Bunter Salatteller mit Joghurt-Dressing

€ 2,80

** * **

Medaillons von der Schweinelende in Kräuterrahm
Junges Gemüse vom Markt
Eierspätzle

€ 13,60

Schokoladen-Parfait auf Eierlikörsahne
mit exotischen Früchten garniert

€ 4,80

** * **

Menüpreis € 24,70



MENÜ 7

Für den guten Geschmack

* *

Tomatensuppe „Sir Gordon“
unter der Sahnehaube mit Croutons

€ 3,-

** * **

Knackige Blattsalate der Saison vom Markt

€ 2,80

** * **

Kalbsrücken-Steak „Königin Art“
mit Ragout fin & Sauce Hollandaise
Kräuterkartoffeln

€ 18,50

** * **

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 3,50

** * **

Menüpreis € 27,80



MENÜ 8

Sympatisch

* *

Lauchcrèmesuppe mit Schinkenstreifen

€ 3,80

** * **

Erlesene Blattsalate

€ 2,80

** * **

Kalbsrücken am Stück zart rosa gebraten
mit Morchelrahmsauce
Landnudeln & Gratinkartoffeln

€ 19,80

** * **

Odenwälder Eisbombe
mit warmen Zwetschgen auf Biskuitboden

€ 4,80

** * **

Menüpreis € 34,60



MENÜ 9

Winzerin Salat mit Trauben, Speck & Croutons

€ 4,50

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten
Portweinjus, an Saisongemüse und Kroketten

€ 16,80

** * **

Eingelegte Feigen mit grünem Pfeffer
Vanilleeis und Sahnetupfer

€ 3,20

** * **

Menüpreis € 24,50



MENÜ 10

Französisches Menü

* *

Duett vom marinierten Lachs und Forellenfilet
an Frankfurter Soße

€ 7,50

** * **

Barbarie-Entenbrust zart rosa gebraten
Orangensoße, feine Erbsen „ französisch „
Dauphinkartoffeln

€ 15,80

** * **

Mousse au chocolat
auf Eierlikörspiegel mit Früchten garniert

€ 3,80

** * **

Menüpreis € 27,10



MENÜ 11

Unser Bensheimer Menü

* *

Essenz vom Ochenschwanz
mit Sherry & Chesterstange

€ 4,50

** * **

Erlesene Blattsalate

€ 2,80

** * **

Kalbshendchen am Stück zart rosa gebraten
"Augusta Sibylla" mit
ausgesuchten Pilzen in Butter gedünstet
Rahmsoße - Gemüseauswahl
Landnudeln

€ 9,80

** * **

Steinpilzparfait flambiert
mit Waldfrüchten

€ 4,80

** * **

Menüpreis € 31,90

Selbstverständlich können bei allen Menüs bestimmte Gänge (Vorspeise -
Suppe - Salate) ausgelassen werden so vermindert sich der Menüpreis um
den angegebenen Betrag.



SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle

€ 3,20

Doppelte Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich

€ 3,20

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

€ 3,20

Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Markklößchen

€ 3,50

Tomatensuppe „Sir Gordon“ mit Gin
unter der Sahnehaube mit Croutons

€ 3,-

Lauch-Kartoffelsuppe mit Kracherle

€ 3,80

Lauchcrèmesuppe mit Schinkenstreifen

€ 3,80

Essenz vom Ochsenchwanz mit Sherry & Chesterstange

€ 4,50

Kalbsrahmsuppe mit frischen Kräutern

€ 4,50

Badische Schneckenrahmsuppe mit Gemüsebrunoise

€ 3,80

Unsere Hochzeitssuppe (Festtagssuppe)
(Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen & kleinen Maultaschen)

€ 3,50



SAISONBEDINGTE ANGEBOTE

Hummersuppe
mit gebackener Garnele und Weinbrandsahne

€ 5,-



VORSPEISEN

2 Stück Canapées mit hausgebeiztem Lachs & geräuchertem
Forellenfilet

€ 3,60

Geräuchertes Odenwälder Forellenfilet
mit Preiselbeer-Sahnameerrettich

€ 6,50

Winzerin Salat mit Trauben Speck & Croutons
oder - Feldsalat mit Speck & Kracherle (nach Jahreszeit)

€ 4.50

Carpaccio vom Wildlachs mit
Zitrone & Olivenoelmarinade an Ruccolasalat

€ 7,80

Vorspeisenteller aus Land & Meer

€ 6,80

Salat von Krebschwänzen in einer herrlichen Cocktailsauce
mit Cognac parfümiert

€ 7,80

Parmaschinken mit Melonenspalten

€ 6,90

Fische aus der Räucherammer
(Makrele, Heilbutt, Forelle)
mit Sahne-Meerrettich

€ 7,90

Matjesfilets Hausfrauen Art und Bremer Art

€ 5,80

Vitello Tonato

Kalbsbraten, zart rosa gebraten, dünn aufgeschnitten
mit Thunfisch- Kapernsauce, Salatgarnitur

€ 7,80

Warmer Gemüsestrudel auf Petersilie- Schaum

€ 6,80

Gerollte Lachsmaultäsche mit frischem Basilikum
und Gemüsestreifen in Riesling

€ 7,80

4 Stück Riesen-Garnelen an saisonalen Salaten
mit Aioli-Knoblauchsoße & Baguette

€ 10,80

Selbstverständlich sind auch andere Fischarten frisch vom Markt,
sowohl als Vorspeise wie als Hauptgericht möglich. Wie zum Beispiel :
Zander, Heilbutt, Steinbutt, Seeezunge, Seeezungenfilet oder Seeteufel etc.



HAUPTGERICHTE

Medaillons von der Schweinelende
in Pfifferlingrahmsauce, Eierspätzle

€ 13,80

* *

Kalbsrücken- Steak „Königin Art“
mit hausgemachten Ragout fin & Sauce Hollandaise
Kräuterkartoffeln,

€ 17,50

* *

Kalbsrücken & Kalbslenden am Stück rosa gebraten
Morchelrahmsauce, Landfrauennudeln, Gratinkartoffeln

€ 19,80

* *

Rinderfilet am Stück rosa gebraten
(oder Filetsteak- auch als Pfeffersteak)
Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl, Gratinkartoffeln

€ 20,50

Rinderfilet-Steak in Morchelrahmsauce
Landfrauennudeln, Gratinkartoffeln

€ 20,50

* *

Tranchen vom Roastbeef-Rind - rosa gebraten
Rotwein-Schalottensauce, Grilltomate, Bohnenbündel
Gratinkartoffeln

€ 14,50

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten,
Portweinjus, an Saisongemüse & Gratin - Kartoffeln

€ 16,80

* *

Barbarie-Entenbrust zart rosa gebraten
Orangensoße mit Grand Marnier parfümiert
Erbsen französisch (oder Broccoli-Rös`chen)

€ 15,80

* *

Hasenrückenfilet „Winzerin Art“ rosa gebraten
mit Trauben, Speck und Pfifferlingen,
Rahmsoße, Preiselbeeren, Eierspätzle

€ 17,80

* *

Tranchen von der Rehkeule
zart rosa gebraten, Preiselbeerbirne, Pfifferlingrahmsoße
Eierspätzle

€ 18,80

* *

Rehrücken mit frischen Marktpilzen
Preiselbeerbirne, Wildrahmsoße,
Eierspätzle (auch Schupfnudeln möglich)

€ 26,50

Schweinefilet gefüllt mit würzigem Kräuterbrot
auf Senfrahmsoße mit Leipziger Allerlei
und hausgemachten Spätzle

€ 13,60

* *

Schinken im Blätterteig mit
Gratinkartoffeln und Bohnenbündelchen

€ 11,80

Hirschbraten
in Waldpilzrahmsoße mit Rosenkohl,
Preiselbeerbirne und Kroketten

€ 11,80

* *

Lammrücken
mit Rosmarin im Ofen gebraten
mit Grilltomate, Bohnenbündelchen
und Gratinkartoffeln

€ 18,80

* *

Gefülltes Schweinefilet
mit Sherry- Rahmsoße, Kaisergemüse
und hausgemachte Spätzle

€ 13,60

* *

Blattsalate mit Joghurt Dressing
oder Essig & Öl Dressing

€ 3,20



BESONDERE SAISONELLE ANGEBOTE

wie Spargel, Wild, frische Fische
servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage,
je nach Saison



DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 3,20

* *

Walnusseis mit warmen Sauerkirschen und Sahne

€ 3,80

* *

Eingelegte Feigen mit grünem Pfeffer
an Vanilleeis & Sahnetupfer

€ 3,20

* *

Odenwälder Eisbombe
mit warmen Zwetschgen auf Biskuitboden

€ 4,50

* *

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis, Sahne & Kirschwasser

€ 3,80

* *

Mousse au chocolat mit Rum-Kirschen

€ 3,80

* *

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesoße

€ 3,80

Steinpilzparfait flambiert
mit Waldfrüchten

€ 4,50

Weitere saisonale Desserts servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage
wie z.B.: Erdbeersalat, Zimt-Eisparfait mit Odenwälder Zwetschgen,
Mango Eisparfait mit Himbeermark u.s.w.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

☞ Sehr verehrte Gäste ☞

Wir sind ein Meisterbetrieb und Ausbildungsbetrieb.

Ebenso verwenden wir nur Produkte in bester Qualität und Frische.

Unser Restaurant schließt gegen 24.00 h. Bei Extra -- Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ist selbstverständlich die Möglichkeit bis 1.00 h zu verweilen. Auch können Sie gerne länger bei uns bleiben.

Dies sollte jedoch vorher mit uns abgestimmt werden, damit wir unsere Mitarbeiter entsprechend einteilen können.

* *

Personenzahl

Für die Bereitstellung unserer Dienstleistung haben wir Vorhaltekosten.

Daher bitten wir Sie, uns die genaue Personenzahl mitzuteilen.

Sie können bis 1 Tag vorher die Personenzahl bis zu 20 % verringern.

Bei starker Abweichung am Veranstaltungstag berechnen wir den Menüpreis für die angemeldete Personenzahl.

* *

Begleichung der Rechnung

Durch unsere Computer-Kasse ist die Rechnung jederzeit abrufbereit.

Diese können Sie, **vorzugsweise in Bar**, begleichen.

Die Rechnung kann Ihnen zugeschickt werden.

* *

Preisgarantie

Wir garantieren Ihnen, daß alle unsere Gäste den gleichen Preis für unsere Dienstleistung erhalten. Diese Geschäftsbedingungen sind Grundlagen unserer Arbeit, sie sind ein Garant für unsere Leistung und gute Qualität in Küche und Service.

* *

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir freuen uns besonders, Sie bei uns Willkommen zu heißen.

Ihre Gastgeber,

Johann Eschen und Peter Kremer