

Menü-Auswahl für Feierlichkeiten

Wir freuen uns, dass Sie Ihre persönliche Feier oder Ihren Firmenevent bei uns feiern möchten und versichern, dass wir unser Bestes geben, dass Sie Ihre Feier in sehr guter Erinnerung behalten werden.

Unser Restaurant bietet im Hauptraum Platz für bis zu 40 Personen und steht Ihnen ab 25 Personen exklusiv zur Verfügung.

Wir empfehlen von 10 – 30 Personen ein serviertes Menü zu wählen und von 25 – 40 Personen ein Buffet (gerne mit einzeln servierten Gängen)

Im folgenden bieten wir eine Auswahl von möglichen Buffets und Menü mit Preisen /Person. Diese können je nach Saison etwas variieren. Sie können gerne Ihre eigenen Vorstellungen mit uns besprechen. Die Vorschläge dienen nur als Beispiel und sind teilweise saisonal.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Metzler & Team



Gans-Büffet

Vorspeise am Platz serviert:

Dreierlei vom Kürbis
mit hausgeräuchertem Wildschinken oder hausgebeizter Lachs

Hauptgang vom Buffet:

Wildgulasch aus der Hirschkeule
Konfierter Kabeljau auf Spitzkohl-Karotten-Gemüse

Live für Sie tranchiert:
Gefüllte Martinsgans mit zweierlei Soßen

Kartoffelklöße/Semmelknödel

Frittierte Kartoffelnocken

Spätzle in Tomatenbutter geschwenkt, Blattspinat und Pinienkerne mit

Schafskäse überbacken

Apfelrotkohl

Rosenkohl mit Speck verfeinert

Rohkostsalate

Feldsalat mit zweierlei Dressings

Dessert vom Buffet:

Mousse von weißer Schokolade

Tiramisu von Pflaumen

Käse vom Brett

Preis pro Person 38 €



Winter-Menü

Vorspeise

Feldsalat an Himbeerdressing mit Kräuterspeck-Croutons und gebratenem Kürbis

Süßkartoffel-Ingwer-Suppe mit gebratener Rote Beete

Hauptgang zur Wahl

Medium gebratenes argentinisches Rinderfilet an Rotweinglace

Kürbisgemüse und Kürbiskernrösti

Wildbraten aus heimischer Jagd mit Pflaumen verfeinert

Apfelrotkohl und Butterspätzle

Filet vom Speinbutt an Rieslingsoße

Blattspinat und Olivengnocchi

Variation vom Bratapfel

Preis pro Person 42 €



Herbst-Menü

Vorspeise

Bunter Gartensalat mit gebratenen Pfifferlingen, Ziegenkäse-Crumble und gerösteten Kernen

Hauptgang zur Wahl

Braten aus der Hirschkeule mit Gewürzbirne
Apfelrotkohl und Walnussspätzle

Rosa gebratene Schweinelende an Speck-Zwiebelsoße
Wurzelgemüse und frittierte Kartoffelnocken

Konfiertes Lachsfilet auf Karotten-Lauch-Gemüse
mit handgedrehten Süßkartoffelfalafel

Joghurt mit Zitrusfrüchten und Himbeersorbet

Preis pro Person 34 €



Advents-Menü

Vorspeise auf dem Tisch

Etwas zum schnabulieren

Kleine Leckereien von der Hand in den Mund

Wildkraftsuppe mit Wildfleischklößchen und Grießnockerl

Vegetarier: Tomaten-Kokosnusssüppchen mit Gemüsesäckchen

Hauptgang nach Wunsch

Geschmorte Gänsekeule an Sauerkirschreduktion
Apfelrotkohl und Süßkartoffel-Steckrüben-Stampf

Rinderfilet an Zwiebelmarmelade

Mandelbroccoli und Kürbiskernrösti

Pikantes Curry von bunten Linsen

Früchte-Chutney, Basmati-Reis und knackige Nüsse

Dessert

hausgemachtes Mohnparfait an Zimtpflaumen

Preis pro Person 41 €

Ohne schnabulieren 36 €



Sommer-Menü

Vorspeise

Bunter Spargelsalat mit Melone und Erdbeeren

Hauptgang zur Wahl

Gesottener Kalbstafelspitz

Schwenkkartoffeln und grüne Soße

Odenwälder Hähnchenbrustfilet in Kokosnuspermantel
Honigradieschen, Kürbiskernrösti und Wasabi Creme fraiche

Zweierlei Gegrilltes vom Kalb und Schwein
Gegrilltes Sommergemüse und gebackene Süßkartoffel

Gepfefferte Ananas mit Eisvariation und Minzpesto

Preis pro Person 36 €



Traditions-Büffet

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit handgedrehten Mark-, Leber- und Griesklöschen

Hauptgang vom Büffet

Frisch aufgeschnitten:

Odenwälder Krustenbraten vom Schwein an Apfelweinsöße

Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Pfefferrahm

Rinderschmorbraten in Johannisbeer-Senfsoße

Grillgemüse

Speckbohnen

Rohkostsalate

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Frittierte Kartoffelnocken

Butterspätzle

Zweierlei Knödel

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Mousse von weißer oder dunkler Schokolade

Preis pro Person 30 €

Neu Entdecken-Büffet



Vorspeise

Erbsencremesuppe mit Minzpesto und gerösteten Kernen

Hauptgang vom Büffet

Frisch aufgeschnitten:

Roastbeef unter einer Limetten-Pfefferkruste mit Meersalzvariation

Konfiertes Lachsfilet auf Karotten-Ingwergemüse

Geschmorte Schweinebäckchen an Pflaumen-Meerrettichsoße

Grillgemüse

Sesamkarotten

Melonen-Ziegenkäse Salat

Mango-Gurkensalat

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Süßkartoffel-Fallafel

Hausgemachte Spinatspätzle

Kürbiskernrösti

Panna Cotta auf Absinth-Aprikosenmark mit Physalis

Karamelierte Griesflammerie an Himbeermark und Basilikum-Pesto

Preis pro Person 41 €

Traditions-Menü



Vorspeise

Variation vom Handkäs

Oder

Hessisches Suppenduo

Hauptgang zur Wahl

Hessisch Cordon Bleu

Handkäs, Pfannenzwiebeln und Räucherschinken gefüllt
bunter Gartensalat und Bratkartoffeln

Geschmorte Schweinebäckchen in Pflaumen-Meerrettichsoße
Sesamkarotten und gebräunte Schupfnudeln

Odenwälder Eppelwoi Hinkelche
Blattsalate in Apfel-Mohn-Dressing und gedämpfter Dinkel

Bayrisch Creme mit Himbeermark und frischen Früchten

Preis pro Person 30 €

Neu Entdecken-Menü

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuschel in weißer Tomatensuppe

Hauptgang zur Wahl

Kalbsrückensteak an Thunfischsoße
Blumenkohl und Tournierte Kartoffeln

Geschmorte Lammhaxe

Gebratener Chinakohl, Kirschtomate und Kürbiskernrösti

Ragout von Pulpo und Garnelen

Erbsenschotten und Wilder Reis

Zucchini-Schokobrownie an Mandelsoße Meersalz-Karamelleis

Preis pro Person 39 €