



FESTLICHE MENÜS

(für bis zu 25 Pax im Fontana Zimmer)
(for up to 25 people in the Fontana Room)

MENÜ I
menu I

Zum Empfang begrüßen wir Sie mit einem Christkindl Glühwein
For reception we serve Christkindl mull wine

Feldsalat an Kartoffeldressing | Hasenrückenfilet | Speck | Croûtons
field salad with potato dressing | saddle of hare | bacon | croûtons

Champagner-Senfschaumsuppe | Jacobsmuschel | Estragon
champagne mustard soup | scallop | tarragon

Barbarie Entenbrust | Orangensauce | Johannisbeerblaukraut im Apfel | Mohnschupfnudeln
barbaria duck breast | orange sauce | currant red cabbage in an apple | poppy seed potato noodles

Pochiertes Lebkuchentörtchen | Kirsch-Zimtsauce | Birnenfächer | Walnusseis | Glühweinsabayone
poached gingerbread tart | cherry cinnamon sauce | pear | walnut ice cream | mull wine sabayon

Getränke
drinks

OPEN BAR für 3 h
open bar for 3 hours

Mineralwasser, Schwaben Bräu Meisterpils, alkoholfreie Getränke
Mineral water, Schwaben Bräu Pilsner, Non alcoholic drinks
Weißwein Hausmarke, Rotwein Hausmarke, Kaffeespezialitäten
White wine privat label, Red wine privat label, coffee specialities

79,00 € pro Person
79,00 € per person

Preise in Euro inkl. MwSt. / Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.

Weitere tolle Weihnachtsangebote ab 69,00 € bitte sprechen Sie uns an.



MENÜ II
menu II

Zum Empfang begrüßen wir Sie mit einem Christkindl Glühwein
For reception we serve Christkindl mull wine

Vorspeisen auf dem Tisch eingesetzt
Starters placed on the table

Roulade vom geräucherten Heilbutt und Graved Lachs im Crêpes Mantel mit Dill-Senfauce
rolls of smoked halibut and graved salmon covered in crêpes with dill mustard sauce

Wildleberparfait mit Preisbeeren und Majoran

venison liver parfait with cranberries and marjoram

Hausgeräucherte Entenbrust mit Johannisbeer-Senfauce

home smoked duck breast with currant mustard sauce

Kürbispuffer mit geräuchertem Butterfisch und Anissauce

pumpkin patty with smoked gunnel and aniseed sauce

Tiramisu von Steinpilzen mit Beerengelée

tiramisu of porcini and berry jelly

Crèmesuppe vom Topinambur

topinambur cream soup

Entenbraten mit Orangensauce, Johannisbeerblaukraut, Kartoffel-Quittenknödel
duck roast with orange sauce, currant red cabbage and potato quince dumplings

oder

or

Gebratenes Doradenfilet mit Aromaten, Zitronellasauce, Kürbisratatouille und Wildreisrisotto
Fried gilthead fillet with aromatics, citronella sauce, pumpkin ratatouille and wild rice risotto

Tarte vom Bratapfel mit Preiselbeereis

baked apple tart | cranberry ice cream

Getränke

drinks

OPEN BAR für 3 h

Mineralwasser, Schwaben Bräu Meisterpils, alkoholfreie Getränke

Mineral water, Schwaben Bräu pilsner, non alcoholic drinks

Preise in Euro inkl. MwSt. / Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.

Weitere tolle Weihnachtsangebote ab 69,00 € bitte sprechen Sie uns an.



Buchholzer Sonnhalde, Grauburgunder trocken
Moosmann, Baden 2013

Cabernet Sauvignon, im Barrique gereift, QbA
Weingut Zaiss, Württemberg 2011

Kaffeespezialitäten
coffee specialities

99,00 € pro Person
99,00 € per person

Preise in Euro inkl. MwSt. / Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.

Weitere tolle Weihnachtsangebote ab 69,00 € bitte sprechen Sie uns an.



WEIHNACHTLICHES BUFFET CHRISTMAS BUFFET

(ab 25 Pax buchbar)
(bookable for groups over 25 people)

FONTANA BUFFET
FONTANA BUFFET

Zum Empfang begrüßen wir Sie mit einem Christkindl Glühwein
For reception we serve Christkindl mull wine

Vorspeisen starters

Gebeizter Graved Lachs | Honig-Dill-Senfsauce
pickled graved salmon | honey dill mustard sauce

Hirschpastete | Preiselbeersauce
venison pâté | cranberry sauce

Terrine von Entenmousse | Orangenconfit
terrine of duck mousse | orange confit

Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Remoulade
medium roasted roastbeef | sauce remoulade

Salatbuffet mit Waldorfsalat | Gurken-Aquavitsalat | Cole Slaw | Rohkost- und Blattsalate
Salad buffet with Waldorf salad | cucumber aquavit salad | cole slaw | leaf salad | raw vegetables

Zweierlei Dressings | Condiments
two types of dressings | condiments

Suppe soup

Wildkraftbrühe | Wildravioli | Cranberries
venison croth | venison ravioli | cranberries

Hauptgang Main dish

Gänsekeule aus dem Ofen | Beifußsauce
Roasted goose leg | mugwort sauce

Blaukraut | Kartoffelknödel
red cabbage | potato dumplings

Gebratenes Zanderfilet | Filderkrautsauce
Fried pikeperch fillet | pointed cabbage

Vichykarotten | Camarquereis
vichy carrots | marque rice

Preise in Euro inkl. MwSt. / Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.

Weitere tolle Weihnachtsangebote ab 69,00 € bitte sprechen Sie uns an.



Rinderbäckchen | Barolojus
beef cheeks | barolo sauce

Rosenkohl | Nussspätzle
Brussels sprouts | nut spaetzles

Dessert
desserts

Crème Bavaoise | Caramel | Birne
Bavarian cream | caramel | pear
Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
chocolate mousse covered in pyramid cake
Aprikosencrème auf Bisquit | Ananas
apricot cream on bisquit | pineapple
Whiskey-Trüffeltörtchen
whiskey truffles tartlets
Vanilleeis | heiße Zimtkirschen
vanilla ice cream | hot cinnamon cherries

Getränke
drinks

OPEN BAR für 3 h
open bar for 3 hours

Mineralwasser, Schwaben Bräu Meisterpils, alkoholfreie Getränke
Mineral water, Schwaben Bräu pilsner, non alcoholic drinks
Weißwein Hausmarke, Rotwein Hausmarke, Kaffeespezialitäten
White wine privat label, red wine private label, coffee specialities

84,00 € pro Person
84,00 € per person

Preise in Euro inkl. MwSt. / Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.

Weitere tolle Weihnachtsangebote ab 69,00 € bitte sprechen Sie uns an.