

Unsere Menüs - Klassisch oder auch individuell

Begrüßen Sie ihre Gäste mit einem Aperitif.

Mit einer feinen Suppe oder auch frischen Salat
starten Sie gemeinsam den Abend mit einem
genussvollen Menü.

Die beliebtesten Menü-Vorschläge haben wir Ihnen direkt
aufgelistet.

Gerne können Sie einzelne Gerichte austauschen bzw.
ergänzen: Vielleicht haben Sie aber auch ein
Lieblingsessen?

Gerne sind wir Ihnen behilflich!

Menü „Kursaal“

Auf Anfrage

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Ackersalat
an Balsamico- Dressing mit karamellisiertem Ziegenkäse

Rinderfilet
an hausgemachter Jus mit touniertem Gemüse und Kartoffelplätzchen

Schoko-Soufflé
mit Waldbeeren und Vanillecreme

KURSAAL
GASTRONOMIE & EVENTLOCATION

GASTRONOMIE

Menü „Königsplatz“

Auf Anfrage

Karotten-Ingwersuppe

Kleiner gemischter Salat

mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Karotten und Blattsalat

Brust von der Maispoularde an Cognacrahmsauce

mit Spätzle und Champignons

Crunchilicious , lauwarmer Schokokuchen mit frischen Beeren und Eis

Menü „Mediterran“

Auf Anfrage

Wildkräutersalat mit Balsamicodressing und Parmesanspäne

Vitello Tonnato,

Kalbsfleisch mit Thunfischcreme & Kapern

Saltimbocca a la Romana, mit Thymiankartoffeln

Dessertbuffet:

Panna Cotta mit Mangospiegel

Mousse von dunkler Schokolade

Fruchtspieße

Menü „König Wilhelm“

Auf Anfrage

Gebratene Jakobsmuschel

mit Roter Bete und Bärlauch

Hummercreme mit Wurzelgemüse

Rinderfilet am Stück gebraten

an hausgemachter Jus mit glaciertem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Mousse von weißer Schokolade mit frischen Beeren

KURSAAL
GASTRONOMIE & EVENTLOCATION

GASTRONOMIE