



MENÜVORSCHLÄGE 2018

Lieber Gast,

zum feierlichen Anlass oder wichtigen Geschäftsessen das richtige Menü zu finden, alle Geschmäcker zu treffen, etwas Besonderes servieren zu lassen, stellt für jeden Gastgeber eine Herausforderung dar.

Deshalb haben wir Ihnen eine Auswahl an Gerichten zusammengestellt.

Ob Sie nun Ihr Menü individuell gestalten, ein ganz spezielles Menü suchen oder auch Ihre eigenen Ideen und persönlichen Wünsche umsetzen möchten, unser Joli-Team steht Ihnen bei allen Fragen zur Seite.

Sie suchen eine außergewöhnliche Menüzusammenstellung - unsere Küche hat Erfahrung mit der Verarbeitung von hochwertigen Edelprodukten (z.B. Hummer, Gänseleber etc.) auch in diesem Bereich verwöhnen wir Sie gerne.

Sie können von uns immer höchste Aufmerksamkeit und beste gastronomische Qualität zu fairen Konditionen erwarten.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen bei uns im Restaurant, Lounge und Bar willkommen zu heißen.

Gerne können Sie einzelne Gerichte zu einem eigenen Menü zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte bzw. Speisen nur saisonal verfügbar sind.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne.



V o r s p e i s e n

Paprika- Bruschetta mit Büffelmozzarella	5,90 €
Chiogga Beete- Scheiben mit Apfelvinaigrette und überbackenem Ziegenfrischkäse und Honig	7,90 €
Feldsalat an lauwarmem Kartoffeldressing mit Speck und Croutons	7,90 €
Ziegenkäse auf Rucolasalat mit Himbeer- Balsamico- Vinaigrette	8,50 €
Rosa Roastbeefscheiben mit Rucola und Kirschtomaten	10,80 €
Graved Lachs- Tatar mit Limonen- Crème Frâiche auf Rösti	9,90 €
Jakobsmuscheln auf Avocado- Chili- Salat mit Koriander und Minze	11,90 €

S u p p e n

Schwäbische Flädlesuppe	4,90 €
Kartoffelsuppe mit Speck- Croutons	5,20 €
Pikante Thaisuppe mit Hühnchen, Zitronengras und Kokosmilch	5,90 €
Karotten- Ingwersuppe mit Orangenöl	5,90 €
Pfifferlingscremesuppe.....	6,40 €
Spargelcremesuppe	6,40 €


Hauptgerichte

Schweinefilet im Speckmantel mit hausgemachten Spätzle und Champignonrahm	18,90 €
Knuspriger Gänsebraten gefüllt mit Äpfel und Orangen, dazu Zimt- Apfelrotkraut und Kartoffelknödel.....	26,90 €
Rosa gebratener Kalbsrücken auf Vanillemöhren und Kartoffelgratin	25,90 €
Rinderfilet mit Sauce Bernaise römischen Nocken und Kaiserschoten	29,90 €
Rosa gebratener Lammrücken an Rosmarinsauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	23,90 €
Kalbsmedaillons mit rosa Pfeffer, dazu Avocado- Paprika- Salsa, Salbeinudeln und karamellierte Babymöhren.....	28,90 €


Fisch

Gebratener Lachs mit Kartoffel- Meerrettich- Gratin	19,90 €
Seeteufel in Butter gebraten an Krebsbutterschaum, dazu Zitronengras- Chili- Nudelnester	24,90 €
Glasnudeln mit Garnelen, Cashewnüssen und Gemüse	16,90 €

Vegetarisch

Gnocchi mit Salbeibutter und Parmesan	13,90 €
Gebratene Serviettenknödel auf Waldpilzrahm	10,90 €
 Wok- Gemüse mit Erdnussauce	9,90 €

D e s s e r t

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Waldbeerenragout	5,90 €
Mousse au chocolate verfeinert mit Bailey´s.....	5,90 €
Panna Cotta mit einem Himbeertopping	5,40 €
Duett von weißer und dunkler Mousse au chocolat	6,40 €
 Chia- Cocos- Pudding mit Mango und Heidelbeeren	6,90 €
Chocolate Brownie mit Walnusseis	6,40 €
Apfelcrumble mit Vanilleeis	5,90 €

Bei der Auswahl des Menüs bitten wir Sie sich für
ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Das Gros der Speisen führen wir nicht standardmäßig auf
unserer Speisekarte, daher gilt zu beachten, dass das Menü
zwei Wochen vor Veranstaltungstermin uns mitgeteilt werden
sollte.