

Menü-Vorschläge

Im Landschloss Korntal finden Sie ideale Räumlichkeiten für jede Feier, eine hervorragende Küche sowie einen kompetenten und persönlichen Service. Egal, ob kleine Familienfeier oder großes Fest – wir stellen Ihr individuelles Menü zusammen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Menüvorschlägen. Mit dabei ist jeweils „Unser Klassiker“, der unsere beliebtesten Gerichte in einem Menü zusammenfasst.

Ergänzend dazu finden Sie auf unserer Homepage saisonale Angebote.

Selbstverständlich können Sie sich Ihr Lieblingsmenü auch ganz individuell zusammenstellen. Unsere Service-Mitarbeiter helfen Ihnen gerne bei der Auswahl „Ihres“ Menüs.

LANDSCHLOSS-MENÜS

Unser Schwäbischer Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Schwäbisches Zwiebelrostbraten vom Angusrind an Trollingerjus
mit hausgemachten Butterspätzle,
dazu ein kleiner Blattsalat der Saison

Vanilleparfait an Fruchtsaucenspiegel und
lauwarmen Himbeerragout

Preis pro Person 41,90 €
(Preis ab 20 Personen)

LANDSCHLOSS-MENÜS

3-Gang-Menü „I“

Kartoffelschaumsuppe mit geräucherten Lachsstreifen

Gegrillte Putenmedaillons mit frischen Rahmchampignons und gebutterten Bandnudeln

Crème brûlée mit frischen Beeren und leicht geschlagenem Rahm

Preis pro Person 35,80 €

(Preis ab 20 Personen)

3-Gang-Menü „II“

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischem Rucola an Balsamicodressing und Pinienkernen

Zartes Schweinefilet in Champignonrahmsauce, mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Butterspätzle

Waldbeerenragout im Cassisfond mit Mangosorbet und Schokoladensegel

Preis pro Person 39,90 €

(Preis ab 20 Personen)

3-Gang-Menü „III“

Karotten-Curryrahmsuppe mit Kokosmilch, Limonenöl und Creme Fraiche

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak unter einer Pommery- Senfkruste mit grünen Speckbohnen und Kartoffelgratin

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

Preis pro Person 47,90 €

(Preis ab 20 Personen)

LANDSCHLOSS-MENÜS

4-Gang-Menü „I“

Frischer Pflücksalat mit Kartoffel- Schnittlauchdressing
und geräucherten Entenbruststreifen

Klare Tomatenconsommé mit Eierstich und Quarknocken

Im Ganzen gebratener Angus- Rinderrücken medium in
Rotweinschalottensauce, auf Tomaten- Zucchini- Gemüse und Nudelnest

Passionsfruchtcrème mit Meringue im Glas serviert
und mariniertem Kiwi- Minzesalat

Preis pro Person 54,90 €
(Preis ab 20 Personen)

4-Gang-Menü „II“

Serranoschinken mit gebratenen Stein- Champignons ,
Rucola und Parmesanspänen

Handgemachte Ravioli mit Pilzfüllung in Salzeibutter sautiert,
mit würziger Tomatensauce

Tournedos vom Angus- Rind in Trollingersauce an Paprika- Grillgemüse
mit Thymian und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu mit Amaretto und scharfen Sauerkirschen im Rotweinfond

Preis pro Person 58,60 €
(Preis ab 20 Personen)

LANDSCHLOSS-MENÜS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Vorspeisen:

Hirsch- Galantine mit Steinpilzen gefüllt auf Waldorfsalat mit Walnüssen und Orangenvinaigrette

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, frischem Rucola an Balsamicodressing und Pinienkernen

Heiß geräuchertes Forellenfilet mit Feldsalat, Sahnemeerrettich und Apfelbrunoise

Frischer Pflücksalat mit Kartoffel- Schnittlauchdressing und geräucherten Entenbruststreifen

Serranoschinken mit gebratenen Steinchampignons , Rucola und Parmesanspänen

Bruscetta mit frischem Basilikum auf hausgemachten Rosmarin- Focaccia mit einem Bouquet von Lollo Rosso und Lollo Bianco

Norwegischen Räucherlachs mit Senf- Dillsauce an Kartoffelrösti und kleinem Salatbouquet

Suppen:

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklößchen, Kräuterflädle und kleinen Maultaschen

Karotten- Curryrahmsuppe mit Kokosmilch, Limonenöl und Creme Fraiche

Kartoffelschaumsuppe mit geräucherten Lachsstreifen

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse mit Thymiancroutons

Klare Tomatenconsommé mit Eierstich und Quarknocken

LANDSCHLOSS-MENÜS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Zwischengänge:

In Kräuterbutter geschwenkte Gnocchis an Gorgonzolasauce mit Pinienkernen und frischem Rucola

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Portweinzwetschgen und Wildkräutersalat

Handgemachte Ravioli mit Pilzfüllung in Salbeibutter sautiert, mit würziger Tomatensauce und geriebenem Parmesan

Maispoulardenfilet in Kräuter- Pfeffermarinade an Balsamicokirschen und kleinem Salatbouquet

Gebratenes Rotbarbenfilet auf provenzalischem Gemüse und Basilikumschaum

*Gerne reichen wir zwischendurch als Erfrischung ein fruchtiges,
hausgemachtes Sorbet á 2,50 €*

Auf Wunsch wird das Sorbet klassisch am Gast mit Sekt aufgegossen.

LANDSCHLOSS-MENÜS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Hauptgänge:

...mit Fleisch:

Zartes Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Butterspätzle

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak unter der Pommery- Senfkruste mit grünen Speckbohnen und Kartoffelgratin

Im Ganzen gebratener Angus- Rinderrücken medium in Rotweinschalottensauce auf Tomaten- Zucchini Gemüse und Nudelnest

Tournedos vom Angus- Rind in Trollingersauce an Paprika-Grillgemüse mit Thymian und Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste an feinem Ratatouille und gebackenen Kartoffelecken

... mit Geflügel:

Kross gebratenes Maispoulardensupreme mit Dijonsenf- Sauce auf Zucchini Spaghetti und Herzoginkartoffeln

Gegrillte Putenmedaillons mit frischen Rahmchampignons und gebutterten Bandnudeln

Hähnchenfilet im Knusperteig ausgebacken auf gebratenem, asiatischem Gemüsereis mit Kokossauce

Gebratene Barbarie- Entenbrust mit Honig und Sesam glaciert, Wacholderjus, Zuckerschotengemüse und Serviettenknödel

LANDSCHLOSS-MENÜS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

... mit Fisch:

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Ratatouille mit Pestosauce und Rosmarinkartoffeln

Kross gebratenes Zanderfilet unter der Meerrettichkruste, Dill- Weißweinsauce und Mandelbrokkoli auf Kartoffel- Selleriepüree

Filet vom Loup de mer auf gebratenem Fenchelgemüse mit Brunoise von der Strauchtomate und Petersilienkartoffeln

Lachsfilet unter einer Kräuterkruste mit Paprikasauce auf einem Nudelnest

...vegetarisch:

Mediterrane Gemüseplatte mit Olivenöl, altem Balsamico und Parmesanspänen

Ziegenkäse im Zucchinimantel gebraten mit Basilikumschaum und Tomatenrisotto

Tagliatelle mit gebratenen Rahmwaldpilzen der Saison mit frischen Kräutern und geriebenem Parmesan

Törtchen von Zucchini, Aubergine, Strauchtomate und Büffelmozzarella an pikanter Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln

Ricottatortellini in Käsesahnesauce mit Brokkolirößchen und gerösteten Mandeln

LANDSCHLOSS-MENÜS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Desserts:

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

Passionsfruchtcrème mit Meringue im Glas serviert und mariniertem Kiwi- Minzesalat

Waldbeerenragout im Cassisfond mit Mangosorbet und Schokoladensegel

Tiramisu mit Amaretto und scharfen Sauerkirschen im Rotweinfond

Duett von weißem und Vollmilchschokoladenmousse im Zartbitterring mit Ananasragout

Crème brûlée mit frischen Beeren und leicht geschlagenem Rahm

Unser Küchenchef empfiehlt:

Gruß aus unserer Patisserie

Kleine Variationen von Desserts auf Empfehlung unseres Patissiers

Variation von internationalen und nationalen Käsespezialitäten mit Feigen und Orangensenf, altem Balsamessig, gerösteten Pinienkernen und ofenfrischem Baguette

Eine Speisekarte mit der Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage.

Änderungen vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 00:00 Uhr eine zusätzliche Servicepauschale pro Stunde in Rechnung stellen.