

## **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.

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

## LANDSCHLOSS-MENÜS

### Unsere Schwäbischen Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Angusrind an Trollingersauce  
mit hausgemachten Butterspätzle,  
dazu ein kleiner Blattsalat der Saison

**oder**

Rinderroulade in Trollingersauce mit Apfelrotkraut  
und hausgemachten Butterspätzle,  
dazu ein kleiner Blattsalat der Saison

\*\*\*

Vanilleparfait mit Fruchtsaucenspiegel  
und lauwarmen Himbeerragout

Preis pro Person mit Rostbraten 43,90 €  
Preis pro Person mit Rinderroulade 39,90 €  
(Preis jeweils ab 20 Personen)

## LANDSCHLOSS-MENÜS

### 3-Gang-Menü „I“

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Lauchstroh

\*\*\*

Roulade von der Pute mit Basilikumfüllung und Parmesan  
in Tomatensauce und Taglierini

\*\*\*

Crème brûlée mit frischen Beeren und leicht geschlagenem Rahm

Preis pro Person 37,90 €  
(Preis ab 20 Personen)

### 3-Gang-Menü „II“

Frischer Pflücksalat mit Kartoffel- Schnittlauchdressing und Serrano- Schinken

\*\*\*

Schweinemedallions in Champignonrahm, Gemüsebouquet und Butterspätzle

\*\*\*

Erdbeer- Panna Cotta mit Joghurt- Erdbeersauce und Beerengrütze

Preis pro Person 39,90 €  
(Preis ab 20 Personen)

### 3-Gang-Menü „III“

Champignonrahmsuppe mit Schnittlauch

\*\*\*

Tranche von der Kalbshaxe mit geschmorter Zwiebel- Kartoffelcreme  
und Wildkräutern

\*\*\*

Duett von weißem und Vollmilchschokoladenmousse im Zartbitterring

Preis pro Person 46,90 €  
(Preis ab 20 Personen)

## LANDSCHLOSS-MENÜS

### 4-Gang-Menü „I“

Mit Rosmarinhonig gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat

\*\*\*

Black Tiger Garnele mit gehobeltem Fenchel

\*\*\*

Tournedos vom Angus- Rinderfilet in Barolojus an Paprika-Grillgemüse  
mit Thymian und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

Preis pro Person 56,90 €  
(Preis ab 20 Personen)

### 4-Gang-Menü „II“

Lachstatar auf Gurken- Carpaccio mit Kräuterschmand und Forellenkaviar

\*\*\*

Handgemachte Ricotta- Ravioli in Thymianbutter  
mit würziger Tomatensauce und geriebenem Parmesan

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Portweinschalotten  
mit feinem Ratatouille und Kräutergnocchi

\*\*\*

Litschisorbet mit karamellisierter Banane an Erdnuss- Kaffeekrokant

Preis pro Person 59,60 €  
(Preis ab 20 Personen)

## LANDSCHLOSS-MENÜS

### Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

#### **Vorspeisen:**

Mit Rosmarinhonig gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, frischem Rucola an Balsamicodressing und Pinienkernen

Puteninvoltini mit Frischkäsefüllung, Salatbouquet und Preiselbeeren

Frischer Pflücksalat mit Kartoffel- Schnittlauchdressing und Serrano- Schinken

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

Lachstatar auf Gurken- Carpaccio mit Kräuterschmand und Forellenkaviar

#### **Suppen:**

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklößchen, Kräuterflädle und kleinen Maultaschen

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Lauchstroh

Kartoffelschaumsuppe mit gebratener Chorizo

Champignonrahmsuppe mit Schnittlauch

## LANDSCHLOSS-MENÜS

### Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

#### **Zwischengänge:**

Melonen- Carpaccio in Orangen- Limettenvinaigrette mit Poulardenfilet im Speckmantel

Black Tiger Garnele mit gehobeltem Fenchel

Handgemachte Ricotta- Ravioli in Thymianbutter mit würziger Tomatensauce und geriebenem Parmesan

Spinatmaultasche mit Champignon- Morchelsauce, Paprika und Parmesan

Zanderfilet mit Haselnussbutter auf gebackenem Sellerie

Gemüse- Couscous im Zucchini mantel mit konfierten Kirschtomaten und Petersilienöl

*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:**

Geschmortes Rinderbackenstück im Gewürzsud mit Wurzelgemüwestreifen und Kartoffelstampf

Tranche von der Kalbshaxe mit geschmorter Zwiebel- Kartoffelcreme und Wildkräutern

Schweinemedallions in Champignonrahm, saisonalem Gemüsebouquet und Butterspätzle

Tournedos vom Angus- Rinderfilet in Barolojus an Paprika-Grillgemüse mit Thymian und Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Portweinschalotten mit feinem Ratatouille und Kräutergnocchi

##### **... mit Geflügel:**

Kross gebratenes Maispoulardensuprême an Paprikasauce und Spinatrisotto

Roulade von der Pute mit Basilikumfüllung und Parmesan in Tomatensauce und Taglierini

Hähnchenfilet in Soja- Ingwermarinade mit grünem Bohnen- Kokoscurry und Mandelreis

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

## LANDSCHLOSS-MENÜS

### Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

#### ... mit Fisch:

Kabeljaufilet im Speckmantel mit Salbeischaum auf gebackenem Ofengemüse

Kross gebratenes Zanderfilet unter der Meerrettichkruste in Rieslingrahm  
an gebratenem Fenchel und Rosmarinkartoffeln

Filet vom Loup de mer mit Paprikagemüse und Risotto Milanese

Lachsfilet unter einer Mandelkruste mit Brokkoli- Sahnesauce und Nudelnest

#### ...vegetarisch:

Mediterrane Gemüseplatte mit Olivenöl, altem Balsamico und Parmesanspänen

Ziegenkäse im Zucchinimantel gebraten mit Basilikumschaum und Tomatenrisotto

Kräutergnocchi in Champignon- Morchelrahm mit Kirschtomaten  
und frittiertem Rucola

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

Gebackene Avocado mit Tomaten- Frischkäsefüllung auf Gemüse-Couscous



## LANDSCHLOSS-MENÜS

### Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

#### Desserts:

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

Litschisorbet mit karamellisierter Banane an Erdnuss- Kaffeekrokant

In Rum flambierter Ananas mit Pina Coladasorbet

Erdbeer- Panna Cotta mit Joghurt- Erdbeersauce und Beerengrütze

Duett von weißem und Vollmilchschokoladenmousse im Zartbittering mit Ananasragout

Creme brûlée mit frischen Beeren und leicht geschlagenem Rahm

#### Unser Küchenchef empfiehlt:

*Grüß 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.