



Zehntkeller

I P H O F E N

ROMANTIK HOTEL
WEINGUT



MENÜVORSCHLÄGE

2021

MENÜ A

Süppchen von Kerbel, Erbse und Spitzmorchel

* * *

Zart geschmorter Schaufelbug im eigenen Saft
mit Frühlingsgemüsen und Quarkspätzle

* * *

Vanillecrème
mit Rhabarber-Erdbeer-Salat

€ 34,50

MENÜ B

Terrine vom Wiesenbärlauch
mit roh mariniertem Spargelsalat
und Flusskrebsschwänzen

* * *

Essenz vom Maibock mit Kräuterroulade

* * *

Filet vom Weiderind und gebratene Gänseleber
auf Kohlrabi-Morchel-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

* * *

Nougat-Halbgefrorenes
mit Vanille-Apfel-Ragoût und Himbeersorbet

€ 64,50

MENÜ C

Vitello tonnato vom Reh mit Preiselbeeren

* * *

Cappuccino vom Stangenspargel

* * *

Lammrücken unter der Gremolata-Kruste
mit Bohnen-Allerlei, Speck und Tomaten-Couscous

* * *

Erdbeerparfait mit Mandel-Krokant-Hippe,
Topfenschaum und Romanoffsoße

€ 58,50

MENÜ D

Auszug von der Strauchtomate
mit Basilikum-Quark-Klößchen

* * *

Kalbstafelspitz
mit Schnittlauchsoße, Ofengemüse
und Bouillonkartoffeln

* * *

Financier
mit Pinienkernen und Zitronenthymian,
Vanillecrème, Rahmeis mit marinierten Beeren

€ 42,00

MENÜ E

Schaumsuppe von Pfifferlingen

* * *

Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Rosmarin-Lardo, Gemüse und Kräuterrisotto

* * *

Geeistes Holundersüppchen
mit Beeren und Kalamansi-Sorbet

€ 41,00

MENÜ F

Geeiste Gurken-Schmand-Suppe
mit Dill-Kracherle und geräuchertem Forellentatar

* * *

Gepökeltes Schweinebäckchen
mit Senf-Kohlrabi und geschmelzten Löffelspatzen

* * *

Lauwarmes Eierlikörtörtchen
mit Cassis-Äpfeln und grünem Apfelsorbet

€ 38,50

MENÜ G

Schottischer Wildlachs mit Senfsaat gebeizt,
Orangen, Fenchelsalat und Wildkräuter

* * *

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry

* * *

Ossobuco vom Seeteufel
auf Calamaretti-Sepia-Risotto, Tomatenvinaigrette

* * *

Kalbsfilet im Wiesenkräutermantel und Kalbsbries
mit Bohnen-Cassoulet, Kartoffelplätzchen

* * *

Sauerkirsch-Clafoutis mit Portwein,
Schokoladensoße und weißem Espresso-Eis

€ 78,50

MENÜ H

Tomaten-Variation
mit Burrata, Rucola, Pinienkernen und Balsamico

* * *

Bachsaiiblingsfilet mit Champagnerlinsen, Specksoße und Kartoffelstroh

* * *

Confierte Lammschulter
mit Zwiebelmus gratiniert, Babypspinat und cremige Kräuterpolenta

* * *

Aprikosentarte mit Pfefferkraut,
Melonen-Basilikum-Sorbet und Bienenstich-Krokant

€ 62,50

MENÜ I

Terrine von der Maispoularde
mit karamellisierten Rosenkohlblättern und Quitten, Feldsalat

* * *

Essenz vom Kalbsschwanz mit Portwein-Pistazienklößchen

* * *

Entenbrust mit Gewürz-Orangen-Bröseln
auf gerahmtem Pastinakengemüse, Kartoffelplätzchen

* * *

Marzipan-Mohn-Quark-Mousse
auf Winterapfelragoût mit Rotweibutter-Eis

€ 58,00

MENÜ J

Karamellisiertes Entenleberparfait
auf Walnuss-Birnen-Ragoût mit gebratenem Chicorée

* * *

Maronen-Schaumsuppe mit Trüffelspänen

* * *

Rehrücken mit Pistazien-Honig,
weißer Pfeffersoße, Vanillekarotten
und Spätzle

* * *

Kürbiskernöl-Krokant-Parfait
auf Dörrobst-Ragoût mit Zimteis

€ 62,50

Liebe Gäste,

bitte beachten Sie, dass einige Menübestandteile saisonalen Schwankungen unterliegen können und diese somit unter Umständen nicht verfügbar sind.

Gerne können Sie Ihre individuellen Wünsche mit uns persönlich besprechen.



Geschäftsbedingungen für Bankettveranstaltungen

1.

Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen, die separat vom normalen Geschäftsbereich in allen für geschlossene Veranstaltungen vorgesehenen Räumlichkeiten stattfinden.

2.

Ab 15 Personen ist kein à la carte Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes Menü.

3.

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir bei Mittagessen von der Personenzahl aus, die uns am Vorabend des Veranstaltungstages bis spätestens 22.00 Uhr und bei Abendessen am Morgen desselben Tages bis spätestens 10.00 Uhr als definitive Teilnehmerzahl angegeben wird.

4.

Unsere Preise gelten für den Fall, dass die Veranstaltung innerhalb der normalen Öffnungszeiten der Küche abgewickelt werden kann.

5.

Bei Veranstaltungen, die sich über 01.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter in Höhe von € 50,00 pro angefangener Stunde.

6.

Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen.

7.

Nebenleistungen wie Dekorationen und Blumengestecke werden extra berechnet.

8.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.

9.

Unsere Rechnungen sind zahlbar rein netto innerhalb 14 Tagen. Bei Veranstaltungen größeren Ausmaßes werden Kreditkarten nicht akzeptiert. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 1% pro Monat vor.

10.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.

11.

Im Falle kurzfristiger Stornierung einer Veranstaltung behalten wir uns die Berechnung von Bereitstellungskosten vor, bzw. berechnen den entgangenen Betriebsgewinn aus den geplanten Lieferungen und Leistungen.

Zehntkeller
IPHOFEN

D-97346 Iphofen . Bahnhofstraße 12 . Tel. +49 (0) 93 23-8 44-0 . Fax +49 (0) 93 23-8 44-123 . info@zehntkeller.de . www.zehntkeller.de


ROMANTIK
HOTEL