Zehntkeller
IPHOFEN

ROMANTIK HOTEL
WEINGUT

# MENÜVORSCHLÄGE

2024

## MENÜ 1

Silvaner-Schaumsüppchen
* * *
Geschmorter Rinder-Schaufelbug in Spätburgundersoße
mit Gemüsen und Knöpfle
* * *
Vanille-Crème
mit Rhabarber-Erdbeer-Salat

**€ 43,00**

---

## MENÜ 2

Gebeizter Kalbsrücken und Tafelspitzsülze vom Kalb
mit Meerrettichpraline und Pflücksalat
* * *
Consommé vom Rehbock mit Portweinklößchen
* * *
Lachs-Zander-Roulade auf Risotto
mit Muschel-Safran-Sud
* * *
Gebrannte Quark-Crème
mit Apfelsorbet und frischen Früchten

**€ 75,00**

---

## MENÜ 3

Vitello tonnato vom Reh
mit Preiselbeeren, Kapern und Wildkräutersalat
* * *
Spargelcrèmesuppe
* * *
Lammrücken unter der Kräuter-Kruste
mit confierten Tomaten, Paprikagemüse und Parmesan-Polenta
* * *
Melonenkaltschale
mit Sauerrahmeis

**€ 81,00**

---

## MENÜ 4

Weiße Tomatensuppe mit Jakobsmuschel
* * *
Gebratenes Bachsaiblingsfilet an Limettensoße
mit Erbsenpüree
* * *
Filet vom Weiderind unter der Brioche-Kruste
mit Gemüsen, Kartoffel-Mousseline und Madeirasoße
* * *
Karamellisiertes Limettenparfait mit Beerenschnitte
und Himbeersoße

**€ 84,00**

## MENÜ 5

Consommé vom Weiderind
mit Pilzklößchen

* * *

Rosa gebratene Kalbshüfte im eigenen Saft
mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse
und geschmelzten Bandnudeln

* * *

Weiße und dunkle Schokoladenmousse
mit Nougatparfait und eingelegten Zwetschgen

**€ 48,50**

---

## MENÜ 6

Kalte Gurkensuppe mit Lachstatar

* * *

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Rosmarin-Lardo,
gegrilltem Zucchinigemüse
und Tomaten-Risotto

* * *

Birnen-Vanille-Strudel im Glas

**€ 47,50**

---

## MENÜ 7

Sashimi Lachs mit Curry,
mariniertem Rettich und Wildkräutersalat

* * *

Pilzrahmsuppe mit kleinem Semmelkloß

* * *

Ossobuco vom Seeteufel
auf Tomaten-Risotto mit Basilikumöl

* * *

Kalbsfilet und Kalbsbäckchen in Rotweinsoße
mit Petersilienwurzeln und Kartoffelplätzchen

* * *

Variation von der Mango
Mangotörtchen, Mangosorbet, Crème brûlée, Confit

**€ 105,00**

## MENÜ 8

Tomaten-Variation
mit Burrata, Rucola, Pinienkernen und Balsamico

* * *

Wallerfilet
auf Meerrettich-Kartoffel-Gemüse

* * *

Geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgundersoße
mit Gemüsen und Kartoffelstock

* * *

Weinschaumeis und Weincrème
mit Traubensalat

**€ 79,00**

---

## MENÜ 9

Salzwassergarnelen
auf mariniertem Spitzkohl mit Ananasvinaigrette

* * *

Essenz vom Kalbsschwanz mit Kräuterroulade

* * *

Entenbrust mit Gewürz-Orangen-Bröseln
auf Wirsinggemüse und Kartoffel-Biskuit

* * *

Marzipan-Quark-Mousse
auf Apfelragoût mit Rotweinbuttereis

**€ 71,00**

---

## MENÜ 10

Wachtelterrine
mit eingelegten Feigen und Feldsalat

* * *

Petersilienwurzelsuppe mit Kräuteröl

* * *

Rehrücken mit Pistazien-Honig-Haube,
Rosenkohl und Serviettenknödel

* * *

Spekulatiusparfait
mit Bratapfelmousse und Orangen

**€ 81,50**

# UNSERE VEGETARISCHEN / VEGANEN ALTERNATIVEN

## Suppen

Frühlingslauchsuppe
**€ 7,00**

* * *

Pilzrahmsuppe
**€ 7,00**

* * *

Auszug von Gemüsen
wahlweise mit Gemüseeinlage, Kräuternocken oder Grießklößchen
**€ 7,50**

* * *

Petersilienwurzelsuppe mit Kräuteröl
**€ 7,50**

* * *

Spargelsuppe (saisonbedingt)
**€ 7,50**

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate in Senfdressing
mit gerösteten Pinienkernen und Avocado-Würfel
**€ 15,00**

* * *

Karotten-Ingwer-Mousse
mit Hummus und Rucola
**€ 16,50**

* * *

Cous-Cous
mit Apfel-Gurken-Orangensalat
**€ 17,50**

* * *

Variation von der Tomate
mit Burrata, Rucola, Pinienkerne und Balsamico
**€ 18,50**

* * *

Frischkäse-Törtchen
mit Rote Beete Carpaccio und kleinem Salat
**€ 18,50**

* * *

Terrine und Sülze vom grünen und weißen Spargel
mit Radieschen Salat und Vinaigrette
*Preis saisonbedingt*

## Hauptgänge

Gnocchi
mit Pilzen in Kräuterrahm, Rucola und Parmesan
**€ 21,00**

* * *

Tomaten-Risotto
mit gegrilltem Paprika-Gemüse, eingelegten Tomaten
und Basilikum-Pesto
**€ 22,00**

* * *

Kartoffelbiskuite
mit gebackenem Blumenkohl und Gemüse der Saison
**€ 22,50**

* * *

Kartoffel-Birnen-Stampf
mit Romanesco, Brokkoli und Lavendel-Honig
**€ 22,00**

* * *

Gemüse-Lasagne
Kohlrabi mit Blattspinat und Senfsauce oder (je nach Saison)
Sellerie mit Mangold und Senfsauce
**€ 23,50**

---

## Dessert

Fruchtsorbet
mit gebackener Krokant-Hippe und frischen Früchten
**€ 12,00**

* * *

Gebrannte Quarkcrème
mit Apfelsorbet und frischen Früchten
**€ 13,50**

* * *

Schokoladen-Brownie
mit Ananas und Kokosnuss-Eis
**€ 13,50**

* * *

Cheesecake
mit Beeren und Kalamansi-Sorbet
**€ 13,50**

*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 in unseren Restauranträumen

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.
Eine Reduzierung der Personenanzahl bei einem Menü kann bis 2 Tage vor Veranstaltung erfolgen.
Dies gilt als Rechnungsgrundlage, eine spätere Reduzierung wird nicht berücksichtigt.

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 angefangene 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