



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser Küchenprogramm vorstellen.

Wählen Sie sich ein Menü oder stellen Sie sich selbst ein Menü aus den folgenden Seiten für Ihre Gesellschaft zusammen.

Gerne beraten wir Sie oder gehen auf Ihre speziellen Wünsche ein.

Saison und Markteinkauf werden selbstverständlich berücksichtigt.

Haben Sie sich für uns entschieden, reservieren und besprechen Sie Ihre Wünsche rechtzeitig mit uns.

Sollte sich an der Personenzahl Ihrer Gesellschaft etwas ändern, können sie sich auch kurzfristig mit uns in Verbindung setzen. So entstehen Ihnen bei Verminderung der Personenzahl keine Kosten, bzw. können wir für Sie, bei Erhöhung der Personenzahl, mehr bereitstellen.

Unsere Räumlichkeiten fassen ca. 40 und ca. 60 Personen. Bei Bedarf können wir auch beide Räume zusammenfassen, sodass wir für eine Gesellschaft auf 130 Sitzplätze kommen.

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, daß wir bei Kartenzahlung nur EC-Karten akzeptieren. Selbstverständlich können Sie die Rechnung auch überweisen oder zu einem vereinbarten Termin bar bezahlen.

Alle Preise verstehen sich inclusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Krauth und Team.

**Möchten Sie unseren Partyservice in Anspruch nehmen, gewähren wir Ihnen einen Abschlag von 25% ohne Zulieferung, Geschirr und Bedienung.
Restaurant Krauth, Wiernsheimer Str. 66, Tel. 0 70 41/4 25 03.**

Kalte Vorspeisen

Ackersalat mit Kartoffeldressing und Krüstchen	5,80 €
Geflügelsalat mit Früchten in Currysauce	6,20 €
Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatbukett	8,10 €
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	6,50 €
Bunte Salatvariation mit Rauchlachsstreifen und Shrimps	8,70 €
Parmaschinken mit Melone	8,70 €
Sülze vom Tafelspitz mit Balsamicovinaigrette	8,70 €
Cocktail von frischen Shrimps	7,50 €
Carpaccio vom schwäbischen Rind mit Balsamico und Parmesan	8,90 €
Carpaccio von Seeteufel und Lachs in Kräutervinaigrette	8,90 €
Räucherlachs mit Kräutersauce und kleinem Salatbukett	8,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Tomaten und Salaten der Saison	9,50 €
Koriandergebeizter Lachs mit Dillsenfauce und Salate der Saison	8,70 €
Mosaik von Steinbutt und Lachs mit Kräutersahne	9,50 €
Terrine von Edelfischen mit Dillsauce und Salatbukett	9,70 €

Suppen

Broccolicremesuppe	3,50 €
Lauchcremesuppe mit Butterkrüstchen	3,50 €
Fleischbrühe mit Flädle	3,50 €
Fleischbrühe mit Maultäschle	3,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	3,50 €
Kartoffelsuppe mit Schinken und Krüstchen	3,50 €
Schwäbische Mostsuppe	3,50 €
Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern	3,80 €
Schwäbische Festtagssuppe	4,40 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry	5,20 €
Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen	4,80 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,80 €
Rahmsuppe von frischem Hummer	6,90 €

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Kleine Maultäschle mit Tomatensahne und Parmesan überbacken	6,20 €
Hechtklößchen mit Shrimps in Dillschaumsauce und Reis	8,90 €
Lachs pochiert, in Rieslingsauce und Reis	7,90 €
Gebratene Seeteufelmedaillons auf Rahmnudeln	12,50 €
Lauwarme Fischterrinen mit Champagnersauce und gemischtem Reis	12,50 €

Sorbets

Limonensorbet	3,40 €
Passionsfruchtsorbet	3,40 €
Sorbet von rosa Grapefruits	3,40 €
Ananassorbet	3,40 €
Champagnensorbet	4,90 €

Hauptgänge

Vegetarisch

Frisches Gartengemüse in Blätterteig mit zweierlei Saucen	12,50 €
--	----------------

Wir besprechen gerne Alternativen

Fisch

Gebratenes Wallerfilet mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salatschale	18,20 €
Gebratene Zanderschnitte auf Blattspinat und Nudeln	19,20 €
Pochierte Lachsschnitte auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce und Reis	18,20 €

Geflügel

Truthahnmedaillons mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatschale	12,20 €
Poulardenbrust auf gebratenen Pilzen mit Kartoffelbällchen und Salatschale	14,70 €
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf leichter Portweinsauce, marktfrischem Gemüse und Butternudeln	18,80 €
Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit Orangen-Pfeffersauce, Gemüse der Saison und Kartoffelbällchen	19,20 €

Lamm

Lammkeule, rosa gebraten, mit Kräutersauce, marktfrischem Gemüse und Kartoffelbällchen	18,60 €
Lammrückenfilet in der Kräuterkruste, marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin	21,50 €

Wild

**Geschmorte Rehkeule mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce,
Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatschale** 17,40 €

**Rehrückenfilet im Pistazienmantel, frische Pilze, gefüllter Birne,
hausgemachten Spätzle und Salatschale** 21,50 €

Kalb

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatschale 14,60 €

Glasierte Kalbshaxe mit Kartoffelgratin und Salatschale 18,90 €

**Kalbsrücken im Netz, am Stück gebraten, Sherryrahmsauce,
hausgemachten Spätzle und Salatschale** 19,50 €

**Kalbsfilet, am Stück gebraten, Estragonrahm, Gemüse der
Saison und Schupfnudeln** 21,50 €

Schwein

**Marinierter Schweinebraten, hausgemachten Spätzle
und Salatschale** 12,50 €

**Gefülltes Rückensteak mit Tomatenragout, im Eimantel,
mit Spaghetti und Salatschale** 13,20 €

**Knuspriger Spanferkelbraten mit hausgemachten
Serviettenknödel und Salatschale** 14,60 €

**Filetspitzen vom Schwein mit frischen Rahmchampignons,
feinen Nudeln und Salatschale** 15,50 €

**Schweinelendchen im Lauchmantel, Champignonrahmsauce,
hausgemachte Spätzlen und Salatschale** 15,50 €

**Schweinelendchen, am Stück gebraten, mit frischen Pilzen,
Pfefferrahmsauce, Buttergemüse und hausgemachten Spätzle** 15,90 €

Rind

Schwäbischer Sauerbraten mit Semmelknödel, hausgemachten Spätzle und Salatschale	12,90 €
Geschmorter Rindersaftbraten in Lembergersauce, mit hausgemachten Spätzle und Salatschale	12,90 €
Roastbeef mit Kräuterkruste, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin Gemüse oder Salatschale	17,90 €
Rinderfilet, am Stück gebraten, mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin	21,50 €
Schwäbischer Schlachtbraten (Rinderfilet) mit Morchelrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatschale	21,90 €

Dessert

Orangen-, Zitronen-, oder Moccacreme	4,20 €
Weincreme mit Früchten	4,20 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,80 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	4,90 €
Vanilleeis mit Schwarzwälder Kirschen	4,90 €
Schwäbische Apfelkühle mit Zimtparfait und Vanillesauce	6,50 €
Rote Grütze mit Walnußeiscreme	5,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,40 €
Marinierter Obstsalat mit Vanilleeis	6,50 €
Fruchtsorbet mit exotischen Früchten	7,50 €
Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten	7,50 €

**Für Hochzeiten bieten wir für 22 € für alle
offenen Getränke incl. Sektempfang und Kaffee
ohne Digestiv und Mixgetränke als Pauschale an**

Menü 1

Fleischbrühe mit Flädle

**Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatschale**

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

23,00 €

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

**Filetspitzen vom Schwein mit frischen Rahmchampignons,
Nudeln und Salatschale**

Vanilleeis mit Schwarzwälder Kirschen

23,90 €

Menü 3

Schwäbische Mostsuppe

**Roastbeef mit Kräuterkruste, Pfefferrahmsauce,
Kartoffelgratin und Salatschale**

Marinierter Obstsalat mit Vanilleeis

27,90 €

Menü 4

Bunte Salatvariation mit Rauchlachsstreifen und Shrimps

Perlhuhnbrust auf leichter Portweinsauce, Gemüse und Butternudeln

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

32,30 €

Menü 5

Riesengarnelen gebraten, mit Tomaten und Salate der Saison

**Rinderfilet, am Stück gebraten, Pfefferrahmsauce,
Gemüse und Kartoffelbällchen**

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten

38,50 €

Menü 6

Ackersalat mit Kartoffeldressing und Krüstchen

Fleischbrühe mit Maultäschle

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Gemüse und Kartoffelgratin

Fruchtsorbet mit exotischen Früchten

38,30 €

Sonstiges

Zusätzliche Beilagen / p.P.	1,50 €
Zusätzlich Gemüse oder Salatteller	3,30 €
Kuchengedeck / p.P.	1,50 €
Menükarten	1,60 €
Kaffee / Kanne	12,80 €

Wir behalten uns vor, die bestellte Personenzahl voll abzurechnen !!!!