



Bankettvorschläge / die Klassiker

Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	6.50
Karottencremesuppe mit Pernot	6.50
Erbsenschaumsuppe mit Thaicurry, Pfefferminz und Kokosnuss mit gebratener Jakobsmuschel	11.50

Salate & Vorspeisen

gemischter Saisonsalat an Hausdressing	8.90
Caesar -Salat mit Speck und Croutons	9.90
Rucolasalat mit mediterranem Couscous, Parmaschinken und Brotchip	9.90
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	14.50
Rindscarpaccio mit Rucola, Olivenöl und gehobelter Belper Knolle	18.-
Gebratene Riesencrevetten mit Ingwer und Koreander auf lauwarmen asiatischen Nudeln	15.50

Desserts

frischer Fruchtsalat mit Mango - Camparieis	9.50
hausgemachtes Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce	10.50
gebrannte Creme mit Vanilleeis und Kirsche	9.-
Limetten – Minz Sorbet mit Ginger Beer Schaum, Wodka und Gurke	9.90

Hauptgerichte

gemischter Saisonsalat Kalbskarree an Cognac- Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse,	44.-
gemischter Saisonsalat Roastbeef „ a langlaise“ Sauce Beárnaise Kartoffelgratin , Saisongemüse	44.-
gemischter Saisonsalat Schweinekarree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse	36.-
Tranche vom Rindsfilet an Portweinjus und Rosa Pfeffer, Gnocchi Romaine und Saisongemüse	42.50
Maispouardenbrust an Mangochutney auf gebratenem Chicorée, Blattspinat und Kartoffelküchlein,	32.-
Fischgerichte nach aktuellem Tagesfang	

Menü „ Surprise „

Nennen sie uns doch einfach ihre
kulinarischen Vorlieben und lassen
sich überraschen.

Überraschungsmenü in 4 Gängen	75.-
Überraschungsmenü im 6 Gängen	95.-

Verehrter Gast, da es sich bei den oben
aufgeführten Gerichten um Vorschläge im
Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf
ein Menü zu einigen.
Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein
individuelles, saisongerechtes Menu nach Ihren
Wünschen zusammen !

Familie Sarembe-Rieger
Dorfstrasse 23
79807-Lottstetten-Nack



Tel: 07745 7302
Fax: 07745 8469
www.gasthof-zum-kranz.de

Bankettvorschläge Frühling /Sommer

Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Grapefruitöl	6.50
Spargelcremesuppe (Saisonbedingt)	7.50
Bärlauchschaumsuppe (Saisonbedingt)	6.50
Geeiste Melonensuppe mit Sherry und hausgemachtem Wildschweinschinken	8.-

Salate & Vorspeisen

Chicoreesalat an Honig-Senfdressing mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken	12.50
Ochsenherztomate mit original Buffelmozzarella, Pinienkerne, Basilikumöl und Balsamico	9.90
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch mit Avocado, Chili und Miso Mayonnaise	18.50
Carpaccio vom Oktopus mit Gartenkresse und Kapernvinaigrette	16.50

Desserts

Panna Cotta mit exotischen Früchten	10.50
marinierte Beeren der Saison mit Vanilleeis und Balsamicoreduktion	9.50
Dessertvariation	14.50

Hauptgerichte

Kalbskarree auf Kartoffel-Oliven-Puree mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und mediteranes Gemüse an Rotweinjus	35.-
---	------

Roastbeef „ a langlaise“ auf Bärlauchrisotto mit gebratenen Shiitake Pilzen, Zucchini, Blattspinat und Portweinjus	35.-
---	------

Perlhuhnssupreme auf Melanzane Ravioli, Ratatouille Gemüse, Spinatöl und Rotweinjus	32.-
---	------

Tranche vom Rinderfilet und gebratene Riesencrevette mit Peperonata, Polenta - Parmesan Espuma Frühlingszwiebeln und wildem Brokkoli	44.-
--	------

Norwegischer Lachs an Schalottenvinaigrette mit Frühlingsgemüseragout und Kartoffelschaum	32.-
--	------

Natürlich bieten wir in der Saison
kreative Spargelkombinationen an.
Wir beraten sie gerne.

Verehrter Gast, da es sich bei den oben
aufgeführten Gerichten um Vorschläge im
Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf
ein Menü zu einigen.
Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein
individuelles, saisongerechtes Menu nach Ihren
Wünschen zusammen !