Familie Saremba-Rieger
Dorfstrasse 23
79807-Lottstetten-Nack

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

ZUM KRANZ
GASTHOF

Bankettvorschläge / die Klassiker **2026**

Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	7.80
Karottencremesuppe mit Pernot	8.50
Erbsenschaumsuppe mit Thaicurry, Pfefferminz und Kokosnuss mit gebratener Jakobsmuschel	15.80

Salate & Vorspeisen

gemischter Saisonsalat an Hausdressing	10.90
Caesar -Salat mit Speck und Croutons	14.90
Rucolasalat mit mediterranem Couscous, Parmaschinken und Brotchip	16.50
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	22.-
Rindscarpaccio mit Rucola, Olivenöl und gehobelter Belper Knolle	24.-
Gebratene Riesencrevetten mit Ingwer und Koreander auf lauwarmen asiatischen Nudeln	23.-

Desserts

frischer Fruchtsalat mit Mango - Camparieis	12.50
hausgemachtes Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce	14.-
gebrannte Creme mit Vanilleeis und Kirsch	12.-
Zitronensorbet mit Wodka - Ingwerschaum	12.-

Hauptgerichte

gemischter Saisonsalat Kalbskarree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse,	54.-
gemischter Saisonsalat Roastbeef „ a langlaise“ Sauce Beárnaise Kartoffelgratin , Saisongemüse	54.-
gemischter Saisonsalat Schweinekarree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse	44.-
Tranche vom Rindsfilet an Portweinjus und Rosa Pfeffer, Gnocchi Romaine und Saisongemüse	49.50
Maispoulardenbrust an Mangochutney auf gebratenem Chicorée, Blattspinat und Kartoffelküchlein,	39.90
Fischgerichte nach aktuellem Tagesfang	
Menü „ Surprise „ Nennen sie uns doch einfach ihre kulinarischen Vorlieben und lassen sich überraschen.	
Überraschungsmenü in 4 Gängen	90.-
Überraschungsmenü im 6 Gängen	120.-

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 Saremba-Rieger
Dorfstrasse 23
79ß07-Lottstetten-Nack

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

ZUM KRANZ
GASTHOF

Bankettvorschläge Herbst / Winter **2026**

Suppen

Wildrahmsuppe mit Wachholder und Rosmarin	14.50
Wildkraftbrühe mit Single Malt Whisky	8.90
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Vanille	8.50
Karottencremesuppe mit Orangen und Lebkuchengewürz	8.50

Salate & Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei Speck und Brotcroutons	14.50
Chicoreesalat mit Walnüssen hausgeräucherter Wildschweinschinken und Honig-Senfdressing	16.50
Blattsalate mit frischen Waldpilzen, gehobelter Belper Knolle und Kürbiskern Pesto	19.50
frittierte Ziegenkäse Praline auf bunter Beetenvariation, Schalotten Vinaigrette und Wachholderchip	18.50

Desserts

marinierte Zwetschgen in Marc mit Vanille – Zimteis	12.50
Vermicellmousse mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis	14.50
Warmer Schokoladenpudding an Vanillesauce mit Zwetschgen-Spätb.Eis	14.50

Hauptgerichte

Kalbscaree an Rotweinjus auf Steinpilzravioli an Salbeibutter mit gebratenen Waldpilzen und Blattspinat (Saisonbedingt)	44.-
Roastbeef „ a langlaise“ auf Rahmwirsing mit Meerrettich Rotweinjus und gebratenen Kartoffeln	44.-
Rehschnitzel an Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur	Teller 46.- Port. 49.-
Rehpfeffer mit Speck und Croutons hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur	36.-
Barberie Entenbrust mit Ingwer & Honig Glasiert auf asiatischen Nudeln und Chilisauce	42.-
Schweinefilet mit Kürbischutney auf Blattspinat mit gebratener Polenta und Rotweinjus	42.-
Rehrücken an Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Früchtegarnitur	56.-

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 !

Für mitgebrachte Kuchen oder Dessert erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von 4.- p.P. zu berechnen.