

# Riedmann's

RESTAURANT CAFE TERRASSE

88079 Kressbronn-Gohren  
Im Wassersportzentrum 30

Tel: +49 7543 93334941

Mail: info@riedmanns-gastronomie.de

## Menüvorschläge

### Sehr geehrter Gast,

aus unserer Erfahrung sowie unserer Sachkenntnis haben wir auf den anschließenden Seiten Menüvorschläge zur Erleichterung für Ihren besonderen Anlass vorbereitet. Sollten für Sie in unseren Vorschlägen nicht das Richtige dabei sein, oder Sie ein Menü mit saisonalen Produkten, wie Spargel, Fische oder Wild wünschen, hilft Ihnen gerne unser Küchenchef weiter.

Gerne beraten wir Sie auch in Fragen wie Tischschmuck, Tafelform, Dekorationen, Musik, usw.

### Wichtige Informationen und Wissenswertes:

#### Dazu benötigen wir:

- Ihren Anlass, die Personenzahl, Herkunft, Alter der Gäste
- Tag und Uhrzeit
- Ihre besonderen Wünsche wie (Dekoration, usw.)
- Ihre Rechnungsadresse

#### Im Preise inbegriffen sind:

- Brot, Aufstrich oder Butter
- Menükarten „Riedmann`s“

Für mitgebrachte Kuchen und Torten verrechnen wir einen Gedeck Preis von € 1,80.

#### Vorbestellung:

Wir bitten Sie uns Ihren Menüwunsch **eine Woche** im Voraus per Mail oder auch gerne persönlich nach telefonischer Terminvereinbarung bekannt zu geben.

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir Sie um **eine einheitliche Menüfolge**. Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen. Sollten einige Ihrer Gäste Vegetarier oder Veganer sein, so berücksichtigen wir das gerne.

Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen, bitten wir Sie aus organisatorischen Gründen um **maximal zwei Hauptgänge**.

Die verbindliche Personenanzahl (Erwachsene, Kinder) teilen Sie uns bitte bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mit. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Menüs die nicht rechtzeitig abbestellt werden in Rechnung stellen müssen.

**Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im „Riedmann`s“ begrüßen zu dürfen.**

## FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Beginnen Sie Ihre Feier mit einem Aperitif

<b>Aperitif</b>		<b>€</b>
Glas Prosecco DOC Treviso	0,1l	3,90
Prosecco mit Hollunderblütensirup	0,1l	4,20
Hausaperitif (Maracujalikör mit Prosecco)	0,1l	3,80
Aperol-Spritz	0,25l	5,90
Hugo	0,25l	5,90
Sherry, Dry oder Medium	5 cl	4,20
Campari, Martini mit Soda oder Orangensaft	4 cl	4,40 5,30
<b>Mineralwasser:</b> Tafelwasser	0,4l	2,90
Tainacher Mineralwassser „medium“	0,75l	3,70
Tainacher Mineralwassser „still“	0,75l	3,70
<b>Säfte:</b> Orangensaft, Maracuja, Apfel, Rhabarber, Johannisbeer	0,2l	2,50
Dazu servieren wir Ihnen gerne feine Häppchen mit Lachs, Thunfischmousse, Räucherforellenmousse, Schinken, Salami, Speck, verschiedenen Käsesorten, u.v.m.	pro Stück	3,20

## KALTE VORSPEISEN

<b>Salate der Saison</b> an Mango Dressing, Kräutercroutons	5,20
<b>Feldsalat</b> an Kartoffeldressing mit sautierten Pilzen und Nüssen	7,30
<b>Kartoffeltörtchen mit Lachstartar</b> und Forellenkaviar	8,60
<b>Duett vom Räucherfisch</b> Räucherfischmousse und geräucherter „Norwegischer“ Lachs mit Apfelmeerrettich Brot und Butter	8,90
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit gehobelten Grana Padano Spänen	12,90

<b>KLARE SUPPEN</b>	<b>€</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle, Leberspätzle, Maultaschen Leberknödel oder Grießnockerl,	4,60
<b>Klare Gemüsebrühe</b> mit Gemüseeinlage	4,10
<b>SCHAUMSUPPEN</b>	
<b>Kresseschaumsuppe</b> mit Kräutercroutons	5,80
<b>Terlander Weinschaumsuppe</b> mit Chili-Zimt-Croutons	5,80
<b>Mediterrane Tomatensuppe</b> mit Sahnehäubchen	5,80
<b>Kartoffelsuppe</b> mit gebratener Chorizo	5,80
<b>Cocos-Curry-Schaumsuppe</b> mit gebratener Garnele	6,20
<b>Fischsuppe „Thailändisch“</b> mit Kokosmilch, Thaibasilikum	6,90
<b>WARME VORSPEISEN ODER ZWISCHENGERICHTE</b>	
<b>Champignon gebacken</b> mit Sauce Tartar	7,90
<b>Hausgemachte Lachsmaultasche</b> an leichtem Hummerschaum	8,20
<b>Geflügel-Curryragout</b> in Blätterteigpastetchen	8,40
<b>Jakobsmuschel und Riesengarnele</b> in Limonen-Chilibutter gebraten auf mariniertem Rucola, Kürbisrelish	11,60
<b>GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH</b>	
<b>Gefüllter Schweinebauch</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	11,20
<b>Saftiger Schweinebraten</b> an Dunkelbiersauce serviert mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel	12,90
<b>Spanferkelrollbraten</b> an Kümmeljus mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	14,50
<b>Gefülltes Schweineschnitzel</b> vom Grill (Schinken und Bergkäse) an Rahmsauce mit Saisongemüse und hausgemachten Spätzle	14,60
<b>Rosa gebratenes Schweinefilet</b> an Lavendeljus mit frischem Marktgemüse und Tagliatelle	18,30
<b>Schweinemedallions im Speck-Salbei-Mantel</b> auf frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle, Rahmsauce	18,60

## GERICHTE MIT RINDFLEISCH

€

<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Kartoffelpüree und Karottengemüse	12,40
<b>Rinderschmorbraten</b> in einer kräftigen Rotweinsauce mit frischem Saisongemüse und Spätzle	14,20
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Speckbohnen und wilden Kartoffeln	21,40
<b>Rumpsteak</b> vom Allgäuer Weiderind gegrillt auf geschmortem Lauchgemüse und Kartoffelgratin	21,90
<b>Tranchen vom „rosa gebratenen“ Roastbeef</b> auf Parmesan-Kräuter-Polenta dazu mediterranes Gemüse	22,40

## GERICHTE VOM GEFLÜGEL

<b>Putencurry</b> mit Gemüse mit Basmatireis	14,60
<b>Putenbrust</b> vom Grill an Edelpilzsauce mit frischem Marktgemüse und Tagliatelle	15,30
<b>Barbarie-Entenbrüstchen</b> an Orangen-Lavendel-Jus auf Apfel-Fenchelgemüse dazu Kartoffelgratin	19,20

## GERICHTE VOM FISCH

<b>Forellenfilet „Müllerin“</b> mit frischen Kräutern auf Kartoffel-Gemüsebett	14,20
<b>Zanderfilet</b> gebraten, auf Limonentagliatelle dazu Babyspinat, Burre bleu	19,80
<b>Lachsfilet</b> auf Ingwer-Blattspinat dazu Dillkartoffeln	21,40

## VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTSPEISEN

<b>Ofenkartoffel</b> mit „Sourcream“ und Salatbouquet	12,60
<b>Tagliarini</b> mit Chili, Knoblauch und Kräutern	9,70
<b>Basilikum-Tomaten-Couscous</b> <b>Vegan</b> auf Thailändischem Gemüseragout	10,90
<b>Edelpilzgulasch</b> mit Semmelknödel und buntem Blattsalat	13,60

## **SORBETS NACH SAISON**

€

Als Auflockerung zwischen den Gängen oder als Dessert

### **Limonen-Lavendel-, Holunderblüten-, Himbeer-Sorbet**

1 Kugel Sorbet mit Prosecco aufgegossen

4,90

## **SÜSSE KÖSTLICHKEITEN**

**Kleiner Nachtisch** (Espresso mit Überraschung)

4,10

**Limonen-Quark-Nockerl** auf Zwetschgenröster

4,90

**Hausgemachter Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne

5,20

**Frischer Fruchtsalat** mit Joghurteis

5,50

**Holunderblüten Panna Cotta** auf Erdbeerspiegel

6,40

**Orangenparfait** auf Früchtespiegel

7,20

**Dunkles Schokoladenmousse** mit Himbeermark auf Mangospiegel

8,30

## **KÄSE**

### **Verschiedene Sorten Käse, angerichtet auf dem Käsebrett**

mit Früchten, Feigensenf und Brot

pro Portion 100g

11,50

## **BUFFETS**

Sollten Sie kein passendes Menü gefunden haben,  
bieten wir Ihnen gerne auch verschiedene Buffets an.

Sie haben auch die Möglichkeit sich zwischen einem  
Fingerfood-Buffer, Bauernbuffer, einem klassischen  
oder exklusiven Buffet  
zu entscheiden.

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne  
ein Buffet je nach Saison  
und Ihrem Wunsch  
individuell zusammen.

## BUFFETVORSCHLAG I

### Vorspeisen:

- Rinderkraftbrühe mit Brätknödel
- Salatbuffet mit verschiedenen Saisonalen Salaten und zwei Dressings  
Dazu reichen wir verschiedenes Jour Gebäck.

### Hauptspeisen:

- Rinderbäckchen in Trollinger geschmort
  - Mediterran gefüllte Putenbrust
- Schweinefilet „rosa gebraten“ in Tranchen
  - Norwegischer Fjord-Lachs

- Mediterranes Ofengemüse
  - Kartoffelgratin
  - Gemüsereis
- Hausgemachte Spätzle
  - Rahmsauce
  - Rieslingsauce

### Nachspeise:

- Panna Cotta in Gläsern
- Verschiedene Mousse in Gläsern
  - Tiramisu in Gläsern

Preis / Person : € 42,-

## BUFFETVORSCHLAG II

### Vorspeisen:

- Mediterranes Vorspeisenbuffet mit verschiedene Antipasti von marinierten gebratene Zucchini, Paprika, Auberginen, Artischocken, getrockneten Tomaten, Kalamata-Oliven, mariniertem Schafkäse, gefüllten kleinen Peperoni
  - Geräucherte Forellen an Sahnekren
- Tomaten mit Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto
  - Serano-Schinken mit Melonenwürfeln
    - Gefüllte Roquefort Birnen
    - Vitello Tonnato
- Salatbuffet mit verschiedenen Saisonalen Salaten  
Dazu reichen wir verschiedenes Jour Gebäck.

### Hauptspeisen:

- Roastbeef „Niedertemperatur – rosa“ gegart mit Sauce „Remoulade“
  - Spanferkelrollbraten an Dunkelbiersauce
- Maishähnchenbrust oder knusprig gebratene Hühnerkeulen
  - Spareribs mit Knoblauchsauce
- Mediterranes Ofengemüse
- Hausgemachte Wedges mit Kräutern und Knoblauch
  - Gemüsereis

### **Nachspeise:**

- Frischer Obstsalat
- Variationen von Mousse in Gläsern
- Frischer Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Preis / Person: € 48,--

## **BUFFETVORSCHLAG III**

### **Vorspeisen:**

- Mediterranes Vorspeisenbuffet mit verschiedene Antipasti von marinierten gebratene Zucchini, Paprika, Auberginen, Artischocken, getrockneten Tomaten, Kalamata-Oliven, mariniertem Schafkäse, gefüllten kleinen Peperoni
  - Tomaten mit Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto
    - Serano-Schinken mit Melonenwürfeln
      - Gefüllte Roquefort Birnen
        - Vitello Tonnato
        - Krabbencocktail
      - Zucchini mit Kräuterfrischkäsefüllung
    - Kartoffeltörtchen mit Lachstartar und Forellenkaviar
      - Graved-Lachs, Dill-Senf-Dressing
  - Räucherfischplatte mit wacholdergeräuchertem Forellenfilet und norwegischem Fjord-Räucherlachs sowie Preiselbeersahne  
Dazu reichen wir verschiedenes Jourgebäck

### **Hauptspeisen:**

- Mediterran gefüllt Maispouardenbrüstchen
- Rinderbäckchen in Trollinger geschmort
- Rinderfilet „rosa“ gebraten in Tranchen
  - Seeteufel im Speckmantel
  - Putenrahmgeschnetzeltes
- Mediterranes Ofengemüse
- Hausgemachte Spätzle
  - Rosmarinkartoffeln
    - Croquetten
  - Rosmarinpolenta
- Portweinjus  
Limonen-Weißwein-Sauce

### **Nachspeise ( Tellerservice):**

Nachspeisenvariation des Hauses (dunkles Mousse auf Mangospiegel, Lavendel-Parfait, Erdbeer- panna-cotta)

Preis / Person: € 63,--

### **Unsere Weinangebote bestehen aus Qualitätsweinen in der Liter und der 7/10 Liter Flasche.**

In unserem Weinkeller lagert ein reichhaltiges Sortiment an Spitzenweinen vom Bodensee aus Österreich, Italien und Spanien.

Eine Mitbestellung des passenden Weines erleichtert den sachgemäßen Service.