

Riedmann's

RESTAURANT CAFE TERRASSE

88079 Kressbronn-Gohren
Im Wassersportzentrum 30

Tel: +49 7543 93334941

Mail: info@riedmanns-gastronomie.de

Menüvorschläge 2021

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 3 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

Aperitif		€
Glas Prosecco DOC Treviso	0,1l	3,90
Prosecco mit Hollunderblütensirup	0,1l	4,20
Hausaperitif (Maracujalikör mit Prosecco)	0,1l	4,50
Aperol-Spritz	0,25l	6,40
Maracuja-Lillet-Spritz	0,25	6,40
Hugo	0,25l	6,40
Sherry, Dry oder Medium	5 cl	4,20
Martini	4 cl	4,50
Campari mit Soda oder Orangensaft	4 cl	5,30

Mineralwasser: Tafelwasser	0,4l	2,90
Tainacher Mineralwassser „medium“	0,75l	4,90
Tainacher Mineralwassser „still“	0,75l	4,90

Säfte: Orangensaft, Maracuja, Apfel, Rhabarber, Johannisbeer	0,3l	3,40
---	------	------

Dazu servieren wir Ihnen gerne feine Häppchen mit Lachs, Thunfischmousse, Räucherforellenmousse, Schinken, Salami, Speck, verschiedenen Käsesorten, u.v.m.	pro Stück	3,50
--	-----------	------

KALTE VORSPEISEN

Salate der Saison an Mango Dressing, Kräutercroutons	5,60
---	------

Feldsalat an Kartoffeldressing mit sautierten Pilzen und Nüssen	7,60
---	------

Kartoffeltörtchen mit Lachstartar und Forellenkaviar	9,60
--	------

Duett vom Räucherfisch Räucherfischmousse und geräucherter „Norwegischer“ Lachs mit Apfelmeerrettich Brot und Butter	9,70
---	------

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Grana Padano Spänen	12,90
---	-------

KLARE SUPPEN	€
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Leberspätzle, Maultaschen Leberknödel oder Grießnockerl,	4,60
Klare Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage	4,10
SCHAUMSUPPEN	
Kresseschaumsuppe mit Kräutercroutons	5,80
Terlander Weinschaumsuppe mit Chili-Zimt-Croutons	5,80
Toskanische Tomatensuppe mit Kräutercroutons	6,20
Kartoffelsuppe mit gebratener Chorizo	6,20
Cocos-Curry-Schaumsuppe mit gebratener Garnele	6,60
Fischsuppe „Thailändisch“ mit Kokosmilch, Thaibasilikum	7,90
HAUPTGERICHTE	
Spanferkelrollbraten an Kümmeljus mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	14,90
Rosa gebratenes Schweinefilet an Lavendeljus mit frischem Marktgemüse und Tagliatelle	18,30
Schweinemedallions im Speck-Salbei-Mantel auf Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle, Rahmsauce	18,90
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und wilden Kartoffeln	21,40
Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind gegrillt auf geschmortem Lauchgemüse und Kartoffelgratin	21,90
Tranchen vom „rosa gebratenen“ Roastbeef auf Parmesan-Kräuter-Polenta dazu mediterranes Gemüse	22,40
Gelbes Chicken-Curry mit Basmatireis, Gemüse an Kokos-Curry-Erdnussauce	16,30
Putenbrust vom Grill an Edelpilzsauce mit frischem Marktgemüse und Tagliatelle	15,30
Barbarie-Entenbrüstchen an Orangen-Lavendel-Jus auf Apfelrotkohl dazu Kartoffelgratin	19,20
Zanderfilet gebraten auf Limonen-Spinat-Risotto und Hummerjus	21,80
Seeteufel im Speckmantel auf Spinat Ricotta und Gremolata	26,30

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTSPEISEN

Basilikum-Tomaten-Couscous Vegan auf Thailändischem Gemüse ragout	11,90
Walnuss-Pilz-Risotto	13,20

DESSERT

Kleiner Nachtisch (Espresso mit Überraschung)	4,30
Affogato	4,10
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,60
Orangenparfait auf Früchtespiegel	7,20
Crème „Catalana“ mit Tonkabohne, Himbeersorbet und Beeren	8,50
Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark auf Mangospiegel	8,50

KÄSE

Verschiedene Sorten Käse, angerichtet auf dem Käsebrett mit Früchten, Feigensenf und Brot	pro Portion 100g	11,90
---	------------------	-------

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.