

Veranstaltungsmappe

2024/25



W E I N Z U H A U S E

Hotel. Restaurant. Vintothek



Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie im Weinzu Hause feiern möchten und zeigen Ihnen gerne im Folgenden was unser Küchenteam rund um den Küchenchef Keenna Harris für Ihre Veranstaltung kreieren kann. Haben Sie andere Ideen oder Wünsche, klären wir gerne in Rücksprache mit der Küche, ob die Umsetzung möglich ist.

Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten und besondere Essensformen zusammen mit der Gästezahl und der Essensauswahl 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Vielen Dank.



Vegetarisch



Vegan



Vegan möglich, nach vorheriger Absprache

Fingerfood zum Empfang

Canapés

(2 zur Wahl)

Räucherforellen-Mousse / Gurke / Topinambur

Rosa gegartes Kalbstatar / Eigelb / gebackene Kaper

Roastbeef / hausgemachte Kräutermayonnaise

 Ziegenkäse-Creme / Birnen-Senf

 Brie / Trauben-Chutney

 Möhrentatar / Salsa / Wildkräuter

Flammkuchen

(2 zur Wahl/handlich geschnitten)

Flammkuchen klassisch

Schmand / Speck / Zwiebel / Käse / Frühlauch

Flammkuchen vegetarisch



Schmand / Zwiebel / Kirschtomate /
Mozzarella / Spinat

Flammkuchen vegan



Süßkartoffel / Räuchertofu / Lauch /
Wildkräuter

Frühling

Menü 1 - 49 €



Saisonaler Blattsalat | Zitronen-Vinaigrette
hausgepickeltes Gemüse | geröstete Kerne | Croûtons



Salzzitronen-Risotto | Gelbe Bete
Süßkartoffel | Wildkräuter

ODER

Gebratene Maispouarden-Brust | Wurzelgemüse
Glasierte Drillinge | Nova-Jus



Saisonale Mousse am Stiel

Menü 2 - 59 € |  54 €

Bärlauch-Schaumsuppe | Gemüse-Konfetti
Walnuss-Öl | Croûtons



Sous vide gegarter Kalbs-Tafelspitz | Kartoffel-
Mousseline | gerösteter Blumenkohl | Syrah-Jus

ODER

Catch of the day | Kartoffel-Mousseline
Blattspinat | Riesling Velouté

ODER



Gerösteter Blumenkohl | Rote Bete | Cashew-
Creme | Berberitze



Creme Brulée von der Tonkabohne
Beerenragout | Crumble

Frühling

Menü 3 - 67 € |  62 €

Preise können saisonal variieren

Spargel-Velouté | eingelegter Spargel | Bärlauch-Öl | Croûtons



Spargel-Ragout | Getrüffelte Kartoffel-Mousseline | Panko-Crunch | Zitrusaromen

nach Wahl mit: Sous vide gegartem Kalbstafelspitz



Erdbeer-Creme | Rhabarber | Limette | Salz-Baiser

Frühling

Menü 4 - 69 €

 Saisonaler Blattsalat | Zitronen-Vinaigrette | hausgepickeltes Gemüse | geröstete Kerne | Croûtons



 Pasta Casarecce | Glasage von der Salzzitrone | Grüner Spargel | Bärlauch



Sous vide gegarte Kalbs-Semmerolle | Kartoffel-Schnitte | marinierte Urkarotte | eingelegte Schalotte | Grünpfeffer-Velouté

ODER

Catch of the day | Kartoffelschnitte | marinierte Urkarotte | eingelegte Schalotte | Grünpfeffer-Velouté

ODER

 Safran-Risotto | marinierte Urkarotte | Parmigiano Reggiano | Wildkräuter



 Mousse au chocolat | Rhabarber-Ragout | Saisonales Sorbet | Dinkel

Frühling

Menü 5 - 84 € |  76 €



Marinierter Grüner Spargel | Orange | Granatapfel | Gartenkräuter



Hausgebeiztes Lachsfilet | Gurke | Sesam | Ponzu

ODER



Salzteig-Sellerie | Gurke | Sesam | Ponzu



Sous-vide gegartes deutsches Rinderfilet | Getrüffelte Kartoffel-Mousseline | Pastinake

Gremolata | Syrah-Jus

ODER

Gebratenes Wolfsbarsch-Filet | Getrüffelte Kartoffel-Mousseline | Pastinake | Gremolata | Beurre blanc

ODER



Geschmorte Aubergine | Getrüffelte Kartoffel-Mousseline | Pastinake | Gremolata



Gewürztraminer-Mousse | Zweierlei Rhabarber | Erdbeere | Dinkel



Sommer

Menü 1 - 49 €

✓ Marktsalat | Zitronen-Vinaigrette |
hausgepickeltes Gemüse | geröstete Kerne |
Croûtons



✓★ Casarece | Kräuter-Glasage | Gemüse-Julienne

Wahlweise mit:

Streifen von der Landhähnchen-Brust

ODER

Gebratenen Garnelen



✓★ Zartbitter-Mousse am Stiel

Menü 2 - 59 € |  55 €

✓ Wildkräuter-Salat | Beeren-Vinaigrette |
Granatapfel | geröstete Kürbiskerne



Fregola Sarda | Tomaten-Sugo | Hausmarinierte
Olive | Panko Crunch

Wahlweise mit:

Salsiccia

ODER

✓ Austernpilze

ODER

Miesmuscheln



Crème Brulée von der Vanille | Beeren-Ragout
Crumble



Sommer

Menü 3 - 69 €

 Sommerlicher Blattsalat | Hausvinaigrette | Trauben | Ziegenkäse



 Gazpacho | Zucchini | Tomate | Paprika | Croutons (vegan)



Tagliatelle | Zitronen-Butter | Pesto | Gelbe Karotte

Wahlweise mit:

Roastbeef-Streifen

ODER

Catch of the day

ODER

 Aubergine



Vanille Panna Cotta | Saisonale Früchte



Sommer

Menü 4 - 79 € |  72 €



Römersalat | Caesar-Dressing | Kirschtomate | Parmigiano Reggiano | Croûtons



Gebackenes Land-Ei | Blattspinat | Kartoffel-Vinaigrette | Sauerrahm



Gebratene Tranche vom Wildfang-Lachs | Fregola Sepia | eingelegte Schalotte | Oliven-Salat

ODER

Rosa gebratene Kalbs-Medaillons | Fregola Sarda | Geschmorte Kirschtomaten

ODER



Salzzitronen-Risotto | Gelbe Bete | Süßkartoffel | Wildkräuter



Zitrus-Mascarpone-Schnitte



Herbst

Menü 1 - 49 €

 Regionaler Feldsalat / Kartoffel-Vinaigrette /
eingelegte Trauben / Croûtons / ausgelassener
Speck



Rinder-Ragout | Saisonale Pilze | Servietten-
Knödel | eingelegte Schalotte

ODER

Saisonales Pilzragout | Serviettenknödel |
eingelegte Schalotte



Saisonale Mousse am Stiel

Menü 2 - 59 € |  55 €

 Hokkaido-Cremesuppe | Sauerrahm
Kürbiskerne | Kernöl



Knuspriger Bauch vom Schwäbisch Hällischen
Landschwein | Gebackene Knödel-Schnitte |
Muskatkürbis | Dunkelbier-Jus

ODER

Geflämmtter Muskatkürbis | Gebackene
Knödelschnitte | Kohlrabi | Orangen-Velouté



Schokoladen-Bayrisch-Creme

Herbst

Menü 3 - 72 € |  66 €



Regionaler Feldsalat / Kartoffel-Vinaigrette / eingelegte Trauben / Croûtons / ausgelassener Speck



Rhein Hessische Riesling-Schaumsuppe | Saisonales Gemüse | Kräuter-Öl | Croûtons



Kalbs-Blankett | Kartoffelrösti | Wirsing

ODER



Kartoffelrösti | Wirsing | Maronen-Pilz-Ragout



Moelleux au chocolat | Beeren-Ragout

Herbst

Menü 4 - 85 € |  82 € |  79 €



Hokkaido-Schaumsuppe | Kafir-Limette | Sauerrahm | Kürbiskerne | Kernöl



Gebackener Muskatkürbis | Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Wildkräuter



Rosa gebratene Enten-Brust | Spitzkohl | Kürbis-Gnocci | Senfsaat-Jus

ODER

Gebratenes Wolfsbarsch-Filet | Spitzkohl | Kürbis-Gnocci | Beurre blanc

ODER

Kürbis-Gnocchi | Spitzkohl | Herbstpilze



Schokoladen-Gateau | Mandarine | Quitte | Walnuss





Winter

Menü 1 - 49 €



Rhein Hessische Kartoffelsuppe | Saisonales
Gemüse | Croûtons



Rinder-Ragout | Hausgemachte Spätzle | glasierte
Urkarotte | karamellisierte Rotwein-Zwiebeln

ODER

Hausgemachte Käsespätzle | karamellisierte
Rotwein-Zwiebeln | Panko



Bratapfel | Vanille-Eis

Menü 2 - 64 € |  57 €



Wintersalat | Orangen-Vinaigrette | ausgelassener
Speck | Croûtons



Geschmorte Rinderbäckchen in Nova-Jus |
Gebackene Knödelschnitte | Frischer, knackiger
Rotkrautsalat

ODER

Geschmorte Aubergine | Gebackene Knödel-
Schnitte | Frischer, knackiger Rotkrautsalat



Moelleux au chocolat | Beeren-Ragout

Winter

Menü 3 - 74 € |  69 €

 Möhrentatar | Grünkohl-Salsa | Quinoa



 Maronen-Schaumsuppe | Maronen | Gühweinaromen



Wild-Ragout | Servietten-Knödel | Schwarzwurzel | Preiselbeer-Glasage

ODER

Pilz-Ragout | Servietten-Knödel | Schwarzwurzel | Preiselbeer-Glasage



Mandel-Parfait | Marzipan | marinierte Mandarine | Dinkel | Rosenblüte

Winter

Menü 4 - 85 € |  79 €

Hausgebeiztes Lachsforellen-Filet | Rote Bete | Koriandersaat | Frischer Meerrettich

ODER



Salzteig-Sellerie | Rote Bete | Koriandersaat | Frischer Meerrettich



Stunden-Ei | Getrüffelter Kartoffelschaum | Croutons | Lauch



Sous vide gegarte Kalbs-Semerrolle | Kartoffel-Schnitte | Rosenkohl | Riesling-Velouté

ODER

Gebratenes Wolfsbarsch-Filet | Kartoffel-Schnitte | Rosenkohl | Riesling-Velouté

ODER



Winterpilz-Risotto | Gerösteter Rosenkohl | Parmigiano Reggiano | Wildkräuter



Weißer Schokoladen-Mousse | Gewürzspekulatius | Quitte | Crumble

Winter

Menü 5 – Gansmenü – Preis auf Anfrage

Regionaler Feldsalat / Kartoffel-Vinaigrette /
eingelegte Trauben / Croûtons /
ausgelassener Speck



Oldenburger Gänsekeule | Kartoffelklöße
Gewürz-Rotkraut | Glasierte Maronen | Jus



Schokoladen-Gateau



W E I N Z U H A U S E

Hotel. Restaurant. Vinothek

Endbergshohl

55278 Mommenheim

06138 9429980

veranstaltungen@meinweinzuhause.de

www.meinweinzuhause.de