



## *Krehl's Hausaperitifs – stets etwas Besonderes –*

Hausangesezter Quittenlikör mit  
Le Patron Chardonnay Sekt brut aufgefüllt

€ 9.90

## *Unsere Herbst- und Adventsmenüs*



### *Menü I*

Edelfischterrinen aus Räucherlachs und Zander  
mit Kräutersahnemeerrettich  
und Feinschmeckersalätchen

\*\*\*

*Krehl's Gastronomie*  
Gebeiztes Rehbrätchen in Wacholderrahm  
mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne

\*\*\*

Hägenmark-Eisbömble auf lauwarmen Chili-Kirschen

\*\*\*

Menüpreis pro Person € 38.50

\*\*\*\*\*

### *Alternativer Hauptgang:*

Geschmortes Rinderbrätchen in Burgundersoße  
mit Vichy-Karotten und handgeschabten Spätzle

Nur gültig vom 18. November bis 29. Dezember 2011.



## Unsere Herbst- und Adventsmenüs

---



### Menü II

Kross gebratenes Zanderfilet im Speckmantel  
auf „Äbler Rahmleisa“, in beurre blanc

\*\*\*

Cappuccino von Steinpilzen

\*\*\*

Tranchen vom Rehnüßle auf Pfefferkirschen,  
Gemüsebouquet und gratin dauphinois

\*\*\*

Chef's geeistes Lebkuchenparfait mit Rosinen,  
Datteln und Rotweibirne

\*\*\*

Menüpreis pro Person € 44.00

\*\*\*\*\*

#### *Alternativer Hauptgang:*

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust auf Calvadosglace,  
glacierte Äpfel und gratin dauphinois.

Nur gültig vom 18. November bis 29. Dezember 2011.



## Unsere Herbst- und Adventsmenüs



### Menü III

Glacierte Kalbsbäckle auf lauwarmem Feldsalat  
in Kartoffelrahmdressing

\*\*\*

Legiertes Edelfischsupple mit Knoblauchcroutons

\*\*\*

Saiblingsfilet in Krustentiernage auf sautierten Herbstpilzen

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken mit Gänseleber auf Herzkirschconfit,  
getrüffelter Rosenkohl und Schalottentarte

\*\*\*

Spoom von der schwarzen Johannisbeere

\*\*\*

Menüpreis pro Person € 59.50

\*\*\*\*\*

#### *Alternativer Hauptgang:*

Tranchen vom Hinterwälder Ochsenfilet mit Gänseleber  
auf Herzkirschconfit, getrüffelter Rosenkohl und Schalottentarte

Nur gültig vom 18. November bis 29. Dezember 2011.



*Sehr verehrte Gäste,*

*diese Menüs bieten wir ab 10 Personen an und  
möchten Sie freundlich bitten für Ihre Festlichkeit  
ein **einheitliches** Menü auszusuchen.*

*Sie lieben Kulinarik und wissen, dass bei uns die  
liebevoll zusammengestellten Speisen à la minute  
und mit größter Sorgfalt zubereitet werden.*

*Unsere Köche möchten für Sie Erlebnisse zelebrieren  
und dazu benötigen Sie Zeit, um Sie nach allen  
Künsten verwöhnen zu können.*

*Herzlichen Dank, dass Sie uns ein wenig  
Ihrer wertvollen Zeit schenken.*

*Mit kulinarischen Grüßen  
Familie Krehl und Mitarbeiter*