



Herzlich Willkommen im Restaurant Belvedere!

Wir freuen uns über Ihr Interesse, Ihre Veranstaltung bei uns
im Haus durchzuführen!

Nachfolgend finden Sie einige unserer Menübausteine um ein Menü nach
Ihrem Geschmack zu erstellen. Um Ihnen ein konkretes Angebot machen zu
können, bitten wir Sie, uns Ihre ausgesuchten Gerichte
oder Ihre Wünsche mitzuteilen.

Selbstverständlich sind wir in Fragen zur Speisen- und Getränkeauswahl
gerne behilflich und sind für Anregungen und Wünsche jederzeit offen.

Bitte beachten Sie, dass unsere Menüs ab 15 Personen
und nur einheitlich buchbar sind.

Gerne laden wir Sie im Vorfeld zu einem persönlichen Gespräch zu uns ein
um das Angebot zu besprechen und eventuelle offene Fragen zu klären.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns im Haus zu begrüßen!

Für weitere Absprachen und Rückfragen steht Ihnen
Philipp Jungkunz unter 07251-300 373 gerne zur Verfügung.



Unsere Menübausteine 2017

Unsere Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage zur Wahl
(Flädle, Maultaschen, Markklößchen)

EUR 5,50

Essenz von der Tomate
mit Basilikum -Nocken

EUR 7,50

Parmesan-Schaumsüppchen
mit Pesto-Croutons

EUR 6,50

Mais -Curry Suppe
mit süß-sauren Hähnchenchips

EUR 7,00

Schaumsüppchen von roter Paprika und Vanille
mit gebratener Garnele

EUR 7,50

Karotten-Ingwer-Suppe
mit gebratenem Jakobsmuscheln-Zitronengras-Spieß

EUR 8,50



Unsere kalten Appetit-Macher

Gemischter Salat
mit Balsamico-Dressing
EUR 4,50

Blattsalate der Saison
mit gehobelten Spänen vom Parmesan
EUR 6,50

Mediterraner Brotsalat
mit Rucola und Büffel-Mozzarella
EUR 8,50

Hausgebeizter Lachs an Schnittlauch-Schmand
auf Orangen-Fenchel-Salat
EUR 10,50

Salat von Roter Bete und Apfel
mit pochiertem Lachs und frischen Meerrettichraspeln
EUR 11,50

Mousse vom Ziegenkäse
auf Rucola-Salat mit frischen Beeren der Saison
EUR 10,50

Scheiben vom Rindertafelspitz
in Frühlingskräutern mariniert,
an Meerrettich-Mousse, Salatbukett
EUR 11,50

Roastbeef-Röllchen im Tramezzino-Brotmantel
an süß-saurem Paprika und Salatgarnitur
EUR 12,00



Unsere warmen Appetit-Macher

Ravioli mit Ricottafüllung
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan-Flocken
EUR 9,50

Frühlingsrolle von Zander und Garnele
an süß-saurem Paprika-Confit auf gebratenem Sprossengemüse
EUR 12,00

In Rotwein geschmortes Rinderbäckchen
mit Polenta-Paprika-Türmchen
EUR 12,50

Unsere Fische

Gebratenes Filet vom Flusszander
an Kräuterschaum mit Kartoffel-Lauch-Ragout
EUR 20,50

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
in Balsamico-Butter mit mediterranem Gemüsenudeln
EUR 22,50



Unser Fleisch

Gebratene Maispoularde auf Kräuterschaum
mit asiatischem Gemüse und Tagliatelle

EUR 17,50

Gebratene Schweinelendchen im Speckmantel
auf gebratenen Kräuterpilzen an Burgundersauce mit Scheiben vom Serviettenknödel

EUR 18,50

Kalbsrückensteak mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken
auf mediterranem Gemüse und hausgemachten Kartoffel-Nocken

EUR 22,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter
an glasierten Zuckerschoten und Schupfnudeln

EUR 20,50

Rosa gebratenes Rinderfilet
auf Gemüse-Salsa

und Süßkartoffel-Püree

EUR 27,50

Lammrücken -rosa gebraten-
auf mediterranem Gemüse mit Thymian-Kartoffel-Krapfen
und hausgemachter Chili-Minz-Butter

EUR 29,50

Auf Wunsch servieren wir weitere Beilagen nach Wahl:
Spätzle, Gnocchi, Kartoffelgratin, Nudeln, Pommes Frites oder Kroketten

Aufpreis pro Person EUR 1,00

Zusätzliche Saucenauswahl:

Pfeffersauce EUR 2,00 pro Person

Rahmsauce EUR 1,50 pro Person

Pilz-Rahmsauce EUR 1,50 pro Person



Unsere Nachspeisen

Hausgemachtes Quarkmousse
mit frischen Früchten
EUR 6,50

Parfait von der Limette
mit Orangenragout
EUR 7,00

Carpaccio von der Ananas
mit Passionsfrucht-Marinade
an Kokos- Panna Cotta
EUR 7,50

Hausgemachtes Tiramisu
EUR 7,00

Sorbet-Variation
an marinierten Früchten
EUR 7,00

Dessertvariation
Crème Brûlée, Sorbet von der schwarzen Johannisbeere
und Mousse von Mango und weißer Schokolade
EUR 8,00

Mediterraner Käseteller
Scheiben vom Parmesan- und Pecorino-Käse,
Ziegenkäse mit Feigensenf, Französischer Brikäse
EUR 7,50