



## Aperitif:

Bei schönem Wetter empfangen wir Sie auf unserer sonnigen Terrasse oder andernfalls in unserem lichtdurchfluteten und großzügigen Pavillon.

## Angebot:

Sekt, Prosecco, Champagner oder alkoholfreier Sekt abgerundet mit Aperol,  
Orangensaft oder Holundersirup

Berechnet wird nach Verbrauch

## Zusätzlich buchbar:

Canapés variantenreich belegt und garniert, 2 Stück pro Person  
Aufpreis pro Person 4,50 Euro

Verschiedenes Fingerfood  
Aufpreis pro Person 6,60 Euro

Champagner auf Wunsch mit Cassis als Kir Royal  
Aufpreis pro Person 13,20 Euro

Bierbar nach Empfehlung des Bräutigams  
berechnen wir pro Fass



Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Häppchen

<b>Belegte Baguettescheiben</b>	
Schinken	1,90 €
Schinken geräuchert	2,40 €
Käse	2,00 €
Weichkäse (Brie)	3,30 €
Lachs geräuchert	3,50 €
Lachs gebeizt	2,00 €
Forelle geräuchert	3,30 €
Roastbeef	3,10 €
Entenbrust geräuchert	2,80 €
Kalbsleber Pâté	2,00 €
Frischkäse mit Kräutern	2,40 €
Tomate Mozzarella	2,80 €
Italienische Salami	2,60 €
Mediterranes Gemüse	2,00 €
glacierter Schweinerücken	3,60 €
Garnelen	3,60 €
Rindertatar pikant	5,70 €
Rehrücken mit Sauce Cumberland	5,90 €
Kalbsbries	5,40 €
Wachtelbrust	2,00 €
Buscetta	3,30 €

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Finger Food

Antipasti Gemüse mit Pesto	2,10 €
Rehrücken mit Selleriepüree	3,60 €
Vitello Tonnato	3,30 €
Wachtelbrüstchen auf Linsensalat	3,60 €
Maultäschchen auf Kartoffelsalat	2,40 €
Gebackene Kalbskopfpraline	2,40 €
Tatar vom Edelfisch mit Gurken Espuma	2,70 €
Rindertatar (vom Filet) mit Sesam	2,90 €
Fischbällchen auf Salsa Verde	2,90 €
Garnelen auf Guacamole	2,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	2,50 €
Gebackene Champignons	1,80 €
Pikante Fleischbällchen mit Dip	2,60 €
Putenstreifen im Cornflakes-Mantel	2,60 €
Fleischkühle auf Kartoffelsalat	2,60 €
Rinder Ragout auf Kartoffelpüree	3,10 €
Blätterteig Gebäck	2,00 €
Mini Pizza	2,40 €
Mini Frühlingsrolle	2,40 €

## Quiches vom Blech

Lauch	2,60 €
Lauch und Speck	2,60 €
Dürrtomaten	2,60 €
Blattspinat	2,80 €
Schinken	2,60 €
Gemüse	2,60 €
Pilze	2,60 €
Brokkoli	2,60 €

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Menüvorschläge

*Unser Haus ist bekannt für eine geschmackvolle und herausragende Küche. Mit Liebe zum Detail und leidenschaftlicher Hingabe bereitet Ihnen unser Küchenteam ein unvergessliches Hochzeitsmenü zu, welches unser freundliches und stets hilfsbereites Personal serviert.*

### Unser Bestseller

Feldsalat mit Himbeervinaigrette,  
knusprigen Speckstreifen und gerösteten Croûtons

**xxx**

Australisches Black Angus Rind unter der Kräuterkruste  
mit Pfeffercognacsauce, dazu Karotten-Zuckerschoten-Gemüse  
und Kartoffelkrapfen

**xxx**

Duett aus weißem und zartbitterem Schokoladenmousse  
an Amaretto-Kirschen

Preis pro Person 44,00 Euro

### Menu I

Blattsalate in Balsamico Vinaigrette mit sautierten Trauben  
und gebratenem Speck

**xxx**

Rinderfilet vom australischen Black Angus  
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

**xxx**

Rote Grütze mit Vanilleeis

49,20 Euro

### Menu II

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen und Öl verfeinert

**xxx**

Tranchen vom Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
dazu Kartoffelkrapfen

**xxx**

Panna Cotta mit Fruchtmark und Früchtebouquet

47,00 Euro

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Menübausteine

### Salate

<b>Beilagensalat</b>	3,90€
mit knackigen bunten Blattsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat, wahlweise mit Haus oder Essig-Öldressing	
<b>Vorspeisensalat</b>	4,50 €
mit knackigen bunten Blattsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat, wahlweise mit Haus- oder Essig-Öldressing	
<b>Gemischter Salat</b>	7,20 €
mit gebratenen Pilzen	
<b>Gemischter Salat</b>	7,20 €
mit glacierten Trauben und Nüssen	
<b>Knackiges Salatbouquet</b>	16,80 €
mit gebratenen Riesengarnelen und geschmälzten Kirschtomaten	
<b>Knackiges Salatbouquet</b>	15,00 €
mit gebratener Maispoulardenbrust und Mango-Chutney	
<b>Feine Scheiben von der geräucherten Entenbrust</b>	17,70 €
an Orangenkonfit und Baby Leaf Salat	
<b>Rucola Salat</b>	11,70 €
Rote Beete Carpaccio mit Parmesanspänen und Pinienkernen	
<b>In Aromen gebratene Edelfische</b>	17,70 €
mit Salatbouquet und Krustentierschaum	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	18,00 €
mit Rucola Bouquet und Feigenkonfit	
<b>Wachtelbrüstchen</b>	15,60 €
an Balsamicolinsensalat mit Rucola Bouquet	

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Suppen

<b>Kräftige Rinderbrühe</b>	5,80 €
wahlweise mit Kräuterflädle, Maultäschle, Grießklößle oder Steinpilzstrudel	
<b>Schwäbische Festtagssuppe</b>	5,80 €
mit Kräuterflädle, Maultäschle und lockeren Grießklößchen	
<b>Klare Tomatenessenz</b>	6,40 €
mit Basilikum-Quarknocken	
<b>Wildkraftbrühe</b>	7,90 €
mit Pistazienklößchen oder Waldpilzstrudel	
<b>Geflügelbrühe</b>	5,00 €
mit Suppennudeln Fleischeinlage und Gemüsebrunoise	
<b>Balsamico-Tomatensuppe</b>	6,90 €
mit Knoblauchcroutons Basilikum-Fritt	
<b>Kürbiscremesuppe</b>	6,00 €
mit steirischem Kernöl und seinen Kernen	
<b>Rote Beete Schaumsuppe</b>	6,90 €
mit Meerrettichklößchen und Milchschaum	
<b>Spinat- oder Bärlauch Cremesuppe</b>	6,90 €
mit Kartoffel-Knoblauchstange	
<b>Hummerschaumsüppchen</b>	12,00 €
mit Hummerfleisch und Gemüsebrunoise	

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Zwischengänge

<b>Waldpilzravioli in Salbeibutter</b> mit Kartoffelschaum und Champignonchips	14,40 €
<b>Spaghetti al olio</b> mit Babyspinat und Schmortomätchen	10,20 €
<b>Gebratene Wachtelbrust</b> auf buntem Balsamicolinsensalat und Rosmaringlace	17,70 €
<b>Linguine in Trüffelrahm</b> mit konfierten Kirschtomaten	16,90 €
<b>Zanderfilet auf getrüffeltem Belugalinsen</b> dazu Speckchips	19,20 €
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> auf Parmesan-Rucola-Risotto mit Parmaschinken	17,80 €
<b>Riesengarnelen-Seeteufel Spieß</b> auf Orangen-Fenchelgemüse mit Zitronengrasschaum	18,00 €
<b>Pochiertes Rotbarbenfilet</b> auf Bouillonkartoffeln	16,80 €
<b>Schwarzwaldforellenfilet</b> auf Gurkengemüse mit Dill-Senf-Sauce	15,80 €
<b>Barbarieentenbrust</b> auf Kürbis-Kartoffelstampf dazu Mango Chutney	16,80 €

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Hauptgänge

<b>Schweinefilet in Pilzrahmsauce</b> mit hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	23,70 €
<b>Kalbstafelspitz aus dem Ofen</b> in Salbeisauce mit Zucchini-gemüse, Bandnudeln und Schwenkkartoffeln	24,90 €
<b>Zartes Kalbsschnitzel in Rahmsauce</b> mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle	21,80
<b>Kalbsrückensteak auf Rahmpolenta</b> mit gebratenen Pilzen und Gemüse der Saison	28,00 €
<b>Roastbeef am Stück gegart</b> vom hausgereiften Rind an Barolosauce, mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin	29,00 €
<b>Lammkarrée unter der Kräuter-Senfkruste</b> auf Bohnenragout dazu Kartoffelkrapfen und konfierte Kirschtomaten	33,60 €
<b>Zarter Lammrücken</b> unter der Olivenkruste, auf Thymiansauce, dazu Honigmöhrchen und Ziegenkäseravioli	30,90 €
<b>Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce</b> mit Erbsencreme und Fingerkarotten, dazu feine Butternudeln	33,60 €
<b>Medaillon vom Rinderfilet</b> an Trüffeljus auf gebratenen Pilzen und Keniabohnen, dazu Knoblauch-Kartoffelcreme	38,40 €
<b>Tranchen vom heimischen Rehrücken</b> auf Rahmwirsing, mit Holunderblütenjus, dazu hausgemachte Haselnuss-Schupfnudeln	34,50 €
<b>Filet von der Schwarzwaldforelle</b> in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten	22,50 €

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Veranstaltungsangebot Hotel-Restaurant Römerhof



<b>Saiblings Filet auf Babyspinat</b> mit geschmorten Kirschtomaten, dazu Kartoffel-Knoblauchcreme	24,90 €
<b>Seeteufel Medaillons</b> auf Ratatouille dazu Olivengnocchi	30,90 €
<b>Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmsauerkraut</b> dazu Kartoffel-Thymianstampf	27,30 €
<b>Jakobsmuschel und Riesengarnele</b> an Kartoffel-Currystampf mit Blattspinat und Zitronengrasschaum	32,40 €
<b>Doradenfilet an Kartoffel-Kräuterstampf</b> mit Pulpo-Bohnenvinaigrette und Champagnerschaum	28,00 €
<b>Pochiertes Seezungenröllchen</b> im Fenchel-Zitronengrassud dazu Safran-Risotto	35,70 €
<b>Gebratenes Thunfischsteak</b> auf Asiagemüse und Jasmin-Reis	29,70 €

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Dessert

<b>Obstsalat</b> mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,00 €
<b>Sommerbeeren</b> mit Vanille Parfait und Schlagrahm	8,10 €
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren	6,90 €
<b>Panna Cotta</b> mit Sauerkirschen und Mandelkrokant	6,90 €
<b>Buttermilchmousse</b> auf Maracujaspiegel dazu Erdbeeren	8,10 €
<b>Dunkles und helles Mousse au Chocolate</b> mit frischen Früchten	8,10 €
<b>Creme Brûlée von der Tonkabohne</b> mit hausgemachtem Mangosorbet	8,40 €
<b>Parfait von belgischer Schokolade</b> mit heißen Kirschen und Ananas-Chutney	9,30 €
<b>Dreierlei Sorbet</b> bis zu 15 Personen	8,40 €
<b>Schokoladen Brownie</b> an Baileyssahne und Vanilleeis	8,40 €
<b>Orangen-Schokoladenkuchen</b> mit Krokant-Eis und Orange	8,40 €

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Büffet „Klassisch“

Allgäuer Hochzeitssuppe mit Brätknödel, Backerbsen und Fleischeinlage

**xxx**

Salatbüffet mit gemischten Blattsalaten und vier angemachten Salaten,  
Kartoffelsalat, Hausdressing und Toppingauswahl

**xxx**

Schweinelendchen am Stück gebraten, Kalbsbraten und Geflügelteilen  
Beilagen Auswahl: hausgemachten Spätzle, Kartoffelgratin, Reis,  
mediterrane Kartoffeln, Schwenkkartoffelchen, Butternudeln, Braten- und  
Rahmsauce und Gemüse der Saison  
(drei Beilagen zur Auswahl)

**xxx**

Mousse au Chocolate, Bayerisch Creme, Obstsalat, Vanille- und  
Fruchtsauce  
45,60 Euro

## Büffet „Mediterran“

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, geräucherte Forellenfilets, Melone  
mit Parmaschinken und verschiedenen Salamisorten aus Italien, Vitello  
Tonnato, gegrilltes Gemüse in Öl & Kräutern eingelegt, Meeresfrüchtesalat,  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Blattsalate mit Rucola und  
Hausdressing, frisch gebackene Auswahl an Baguette

**xxx**

Piccata Milanese (in Ei und Käse gebackene Schweinelendchen)  
Geschmorte Kalbshaxe

Hähnchenkeule in Kräutern mariniert

Penne oder Spaghetti, Kartoffelgratin, gegrilltes Gemüse, Tomaten- und  
Käsesahnesauce

**xxx**

Tiramisu, Obstsalat und Panna Cotta

48,00 Euro

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Auszug aus der Weinkarte

*Baden:* **Weingut Heger Grauer Burgunder Vitus**, trocken, 2017 44,00 €

Harmonischer Duft nach vollreifen Weinbeeren und eleganten Röstnoten.  
Ein lebhafter, moderner Grauburgunder, welcher im Holzfass ausgebaut wird.

*Baden:* **Alexander Laible Rosé \*\***, trocken, 2019 34,00 €

In der Nase Vielschichtigkeit von Wildkirsch und Walderdbeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen saftig und zupackend. Ein toller Gaumenschmeichler. Als Essensbegleiter oder Solist.

*Provence:* **Domaine des Planes Rosé Cuvée Tiboulen**, trocken, 2019 35,00 €

Glänzendes lachsrosa; feines, blumiges und saftiges Bouquet mit frischen Fruchtaromen und viel Finesse.

*Württemberg* **WMF Untertürkheim Lemberger \*\***, trocken, 2018 30,00 €

Warmer, körperreichen Lemberger aus dem Holzfass mit vollmundigen Aromen, angenehmer Säure und vollendet im Geschmack.

*Burgenland* **Salzl Gran Cuvée**, trocken, 2017 43,00 €

In der Nase angenehm reife Zwetschgen-Kirsch Frucht, Brombeere und Johannisbeere, mit viel Dörrobst und Schokolade unterlegt.  
Am Gaumen saftig, dicht und stoffig; sehr viel reife Frucht und weiche Tannine.  
Ein toller Cuvée aus den Rebsorten Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot.

*Apulien* **San Marzano Primitivo Anniversario**, trocken, 2016 60,00 €

Dieser Wein ist in jeder Hinsicht intensiv, die Farbe fast schwarz mit rubinroten Schattierungen. In der Nase findet sich der Duft von Kirschen, Pflaumen, Noten von Holz, Mineralien und Tabak. Der Wein ist weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die kaum zu enden scheint.

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Unser Angebot

Sie bringen Ihren eigenen Kuchen mit und wir berechnen eine Servicepauschale für das schneiden des Kuchens, das bereitstellen, sowie das spülen von Tellern und Besteck und betreuen Ihrer Gesellschaft. Wir stellen Ihnen unlimitiert Kaffee in der Kanne und Tee zur Verfügung.

Preis pro Person 7,50 Euro

Davon ausgenommen sind:

Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato (wird nach Verbrauch berechnet)

Eis an heißen Sommertagen, Preis pro Kugel 1,80 €

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen auch gerne ein Kuchenbuffet nach Ihrer Wahl

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Unsere Räumlichkeiten

### noVa



Unser neu renoviertes Gourmetrestaurant-noVa bietet Privatsphäre und ist ideal für kleine Veranstaltungen. Durch die Öffnungszeiten des gleichnamigen Gourmetrestaurants gilt die Verfügbarkeit eingeschränkt auf Anfrage. Zudem erwarten wir im noVa einen Mindestumsatz von 1600,00 €.

Wenn der Raum an Schließtagen des Gourmetrestaurants speziell gewünscht wird, erheben wir eine Raummiete von 150,00 €.

Größe und Kapazität: 20 m<sup>2</sup> für max. 18 Personen

### Pavillon



Der lichtdurchflutete Pavillon lädt zu großen Feiern ein und bietet einen wunderschönen Blick auf unsere romantische Terrasse. Bei nicht Auslastung der Raumkapazität erlauben wir uns das Berechnen einer Raummiete in

Höhe von 200,00 €

Größe und Kapazität: 90 m<sup>2</sup> für max. 80 Personen

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber Saisonbedingt variieren.



## Restaurant



Unser rustikales Restaurant bietet eine charmante Atmosphäre in der Sie unsere Menüs genießen können.  
Kapazität: Tafel für max. 14 Personen – nur Menü

*Passend zu Ihrer Feier gestalten und drucken wir Ihnen, auf Wunsch, individuelle Menükarten in DIN A6. Außerdem stellen wir Spitzkerzen oder Teelichter im Glas kostenfrei zur Verfügung.*

## Süße Träume in unseren Zimmern

*Wie praktisch, wenn Sie Ihren Gästen auch ein Zimmer für den benötigten Schlaf nach der Feier anbieten können. Dabei fallen Sie schwerelos und auf kürzesten Wegen vom Veranstaltungsort in ein bequemes, weiches Bett. Für unsere Veranstaltungen geben wir einen Rabatt von 5-10% auf jedes Zimmer mit oder ohne Frühstück.*



Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber Saisonbedingt variieren.