

LANDGASTHOF



ZUM  
GOLDENEN ANKER

*Festlichkeiten*



# M

## enüvorschläge

### SEHR GEEHRTE GÄSTE UNSERES HAUSES,

vielen Dank, dass Sie uns in die engere Auswahl für Ihre Festlichkeit aufgenommen haben.

Diese Menüvorschläge sollen Ihnen als kleine Hilfestellung bei der Planung Ihrer Festlichkeit dienen. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gerichte untereinander austauschen oder hinzufügen, jedoch bitten wir Sie, sich auf ein Menü festzulegen.

Bei einer Menübesprechung in unserem Haus können wir noch spezieller auf Ihre Wünsche eingehen und die jeweilige Saison miteinbeziehen.

**Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen...**

**Ihre Familie Radtke und alle Mitarbeiter**



## FRÜHJAHR

### MENÜ 1

€ 33,00

Bunter Salatteller

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
im Speckmantel gebraten  
Burgundersoße, Zucchini und Thymiankräpfen

\*\*\*

Vanille Eisparfait  
mit Erdbeer-Rhabarber-Minz Salat

## MENÜ 2

€ 41,50

Blattsalate

mariniert mit Cranberry Vinaigrette,  
Räucherlachsrollchen im Flädlemantel  
mit Sauce Vert

\*\*\*

Scheiben vom Rinderrücken,  
rosa gebraten, Burgundersoße,  
Röstzwiebeln, Speckböhnchen und Spätzle

\*\*\*

Mangosorbet und Himbeersorbet

## MENÜ 3

€ 40,50

Crèmesuppe von Frühlingskräutern  
und Mini Quiche Lorraine

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsoße,  
Ratatouille, gebratene Kirschtomaten  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet

## MENÜ 4

€ 48,50

Rindercarpaccio | Wildkräutersalat  
Parmesanhippe | gebratene Kräuterseitlinge

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalbsrücken  
mit Salbei und Luftikus gefüllt  
Spargelbündchen und Thymiankrapfen

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Schoko-Erdbeeren  
und Minzsorbet



## SPARGELMENÜ 5

Marinierter Stangenspargel  
mit Luftkusschinken und Salatbukett

\*\*\*

Crèmesuppe vom Spargel

\*\*\*

Kalbsrückensteak  
mit grünem und weißem Spargel überbacken  
und Pariser Kartoffeln

\*\*\*

Gratinierte Erdbeeren mit Erdbeersorbet

**€ 51,00**

## SPARGELMENÜ 6

Spargelmousse  
Spargelsalat  
Spargelcremesüppchen  
gebackener Spargel

\*\*\*

Rose vom Norweger Lachs mit Spargelgemüse

\*\*\*

Stangenspargel  
mit rosa gebratenem Rinderfilet  
Soße Hollandaise und neue Kartoffeln

\*\*\*

Sauerrahmeiscreme mit Rhabarberkompott

**€ 62,00**

*Eggensteiner Spargel*



Bei einer geschlossenen Gesellschaft dürfen Hunde gerne mitkommen. Bitte leinen Sie Ihren Hund an und platzieren Sie in so, dass unsere Servicemitarbeiter während der gesamten Veranstaltung nicht beeinträchtigt werden. Sollte der Hund frei umherlaufen – müsste er das Restaurant verlassen.

Bei kleineren Veranstaltungen mit einem zusätzlichen à la carte Service dürfen Hunde nicht in das Restaurant.

**Wir bitten hier um Rücksichtsnamen auf die anderen Gäste im Restaurant.**

## SOMMER

### MENÜ 7

€ 47,00

Lauwarm marinierte Gambas  
mit Paprika-Tomatenchutney

\*\*\*

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken,  
Burgundersoße, gefüllte Morcheln,  
kleines Gemüse und Spinatgnocchis

\*\*\*

Zitronentarte mit Himbeersorbet  
und Beeren-Minzsalat

### MENÜ 8

€ 62,50

Stremellachs  
mariniert mit Limette und Olivenöl

Praline von Flusskrebse

gebratene Gambas auf Belugalinsen  
und Chutney von getrockneten Tomaten

\*\*\*

Tomatenessenz mit Basilikum-Grießnocken

\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet  
in der Kräuterkruste gebraten  
mit Portweinsoße, grüner Spargel,  
Kräuterschupfnudeln

\*\*\*

Zitronentarte mit Holundersorbet  
und gebackenen Quarkkrapfen

## HERBST | WINTER

### MENÜ 9

€ 55,00

Feldsalat mit Cranberry-Vinaigrette und Parmesan

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe  
mit karamellisierten Kürbiskernen

\*\*\*

Scheiben vom Hirschrücken, rosa gebraten  
mit Rahmwirsing, schwarzen Nüssen,  
Rotweinbirne und Schupfnudeln

\*\*\*

Lebkucheneisparfait  
mit Orangen-Granatapfelsalat



### MENÜ 10

€ 48,50

Feldsalat mit Speck und Kracherlen

\*\*\*

Pastinaken Crèmesuppe

\*\*\*

Knusprige Bauernente mit Apfelrotkraut,  
Bratapfel, Maronen und Kartoffelknödel

\*\*\*

Bratapfelsorbet, karamellierte Apfelspalten  
Apfel-Schokolade Schnitte

## Räumlichkeiten

Ab einer Gästezahl von 30 Personen, wird das Restaurant für die Veranstaltung geschlossen. Sollten Sie unter 30 Personen sein aber trotzdem das Restaurant exklusiv reservieren möchten, so beträgt der Mindestumsatz 2500,00 € Brutto. Die Differenz zum Verbrauch der Speisen und Getränke wird als Raummiete verrechnet. Bei einer starken Abweichung der Personenzahl zur Reservierung behalten wir uns einen Raumwechsel vor.

## Anzahl der Gäste

Zur Planung des Einkaufs benötigen wir die Personenzahl der Gäste 1 Woche vor dem Veranstaltungstermin. Bis drei Tage vor der Veranstaltung können Sie die Personenzahl noch kostenfrei angleichen. Ab dann ist die Gästezahl für uns verbindlich und wir nehmen die Gästezahl als Grundlage unserer Rechnungsstellung. Eine Gästereduzierung am Veranstaltungstag kann nicht mehr berücksichtigt werden und wird mit mind. 50% des Menüpreises berechnet.

## Tischdekoration

Gerne stellen wir Ihnen unsere Hausdekoration kostenfrei zur Verfügung. Bei speziellen Wünschen bestellen wir Ihnen gern bei unserer Hausfloristin Simone Husli-Jäger von der Blumenwerkstatt „Creativ“ die Blumendekorationen. Preise richten sich nach Ihren Wünschen.

## Mitarbeiterstunden

ab 24.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter einen Mitarbeiteraufschlag von 25,- €

## Bezahlung

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel:  
Mastercard, Visacard, EC-Karte, Bargeld



## BESPRECHUNGSZEITEN

**Montag - Donnerstag** 11.00 - 11.30 Uhr  
und 16.30 - 17.00 Uhr

**Terminabsprache:** Telefon 0721-70 60 29  
info@hotel-anker-eggenstein.de

### Sperrstunde

#### Restaurant – à la carte

Montag bis Freitag 23.00 Uhr

#### Veranstaltungen

Montag bis Freitag 24.00 Uhr

Samstag und Sonntag 01.00 Uhr

### Landgasthof Zum Goldenen Anker

#### Familie Radtke

Hauptstrasse 16-20

76344 Eggenstein-Leopoldshafen

Telefon 0721-70 60 29, Telefax 0721-78 23 33

info@hotel-anker-eggenstein.de