

Unsere Vorschläge für Ihr Festmenü



Ein besonderer Anlass verdient auch einen besonderen Rahmen.

Nutzen Sie unsere Erfahrungen und Möglichkeiten
für Ihre Familien- oder Betriebsfeiern.

Unsere Geschäftsleitung, Herr Nils Fuhrhop
und Herr Udo Fuhrhop, steht Ihnen sehr gern
mit Rat und Tat zur Verfügung.

Die nachfolgende Aufstellung von einigen Gerichten
für die verschiedenen Menügänge
bitten wir Sie lediglich als Anregung
und zur Vorbereitung für die Absprache
in unserem Haus zu verstehen.

Gerne kreieren wir Ihnen ebenfalls ein
vegetarisches oder veganes Menü.
Sprechen Sie uns einfach an.

Ihr individuelles Menü

wird sich ergeben

- aus Ihren persönlichen Vorstellungen -
- den saisonbedingten Leckereien -
- unserer vielfältigen Angebotspalette -
- und den Kreationen unseres Küchenteams -

Herzlich Willkommen
im Ringhotel Forellenhof

Ihre Familie Fuhrhop mit Team

Stand 18.01.2024

Änderungen vorbehalten

Alle angegebenen Preise verstehen sich ab 15 Personen
und garantieren wir bis zum 31.12.2024



Menüvorschläge

Januar und Februar



Menü I

Schwarzwurzelrahmsüppchen

mit Shrimps

Jungschweinefilet im Waldpilzmantel

auf rosa Pfeffersauce

Karotten-Steckrübengemüse und Rosmarin-Gnocchi

Grießflammerie

mit Portweinkirschen

42,00 Euro

Menü II

Variation von gebeiztem, geräuchertem und gebratenem Fjordlachs

Pommerysenfsauce und Feldsalat an Kartoffeldressing

Gorgonzolasüppchen

mit Williamschristbirne

und Walnüssen

Rosa gebratenes Hasenrückenfilet

auf Pfefferkirschen

Rosenkohl in Schinkenbutter

und Haselnuss-Spätzle

Karamellisierte Apfelspalten

an Mohnmousse

und Vanilleparfait

66,50 Euro

Menü III

Gebratene Milchkalbsleber
auf Trüffeljus
und Schalotten-Apfelkonfit

Rehkraftbrühe
mit Buchweizenroulade

Soufflierte Wolfsbarschschnitte
auf Rote Bete-Sauce
und Risoléekartoffeln

Gefüllte Maispouardenbrust
auf Portweinsauce
Morchelrahmwirsing und Schupfnudeln

Preiselbeercrêpe
an Ingwer-Limonenparfait

89,50 Euro

Menüvorschläge

März und April



Menü I

Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen
mit gebeiztem Lachsforellenröschen

Geschmorte Lammkeule
an Barolosauce
Grilltomate
Bohnenallerlei und Rosmarin-Gnocchi

Gebackene Apfelbeignets
mit Vanilleeis

44,50 Euro

Menü II

Salat von grünem und weißem Spargel
in Estragonvinaigrette, mit Blattsalatherzen
und gebratenen Maispoulardenstreifen

Spargelcrèmesüppchen
mit Frühlingskräutern

Argentinisches Rinderroastbeef
-unter der Bärlauchkruste-
mit provenzalischer Sauce
Frühlingsgemüse mit Stangenspargel
und Kartoffelauflauf

Pralinenparfait
an Erdbeermousse und Hohlhippen

66,50 Euro

Menüvorschläge

März und April



Menü III

Spargel-Lachsröllchen
mit Meerrettich-Senfschaum
Ruccolasalat mit gerösteten Pinienkernen

Tomatenkraftbrühe
mit Ricottaravioli

Meeresfrüchtestrudel
auf Hummerschaumsauce
und jungem Blattspinat

Lackierte Barbarie Entenbrust
auf warmen Kastaniensalat
Shiitake Pilzrisotto

Geeistes Birnensüppchen
mit Cassissorbet

77,50 Euro

Menüvorschläge

Mai und Juni



Menü I

Bärlauch-Rahmsüppchen mit Griesklößchen

Schmorbraten vom Hünzinger Weiderind
(nach Verfügbarkeit; andernfalls aus Deutscher Zucht)
in Burgundersauce mit Perlzwiebeln und Speck
Frühlingsgemüse und Kartoffelkroketten

Erdbeer- Rhabarbergrütze

47,50 Euro

Menü II

Tatar von der Lachsforelle
und deren Kaviar
auf Kartoffelreibekuchen
mit Crème fraîche

Spargelkraftbrühe
mit Bärlauch-Maultaschen

Rosa gebratenes Lammkarree
auf Rotweinschalottensauce
geschmortem Frühlingslauch
und Kartoffelgnocchi

Variation von der Erdbeere
auf Grand Marnier Zabaione

66,50 Euro

Menüvorschläge Mai und Juni



Menü III

Terrine vom Rehbock
mit Pfifferlingen, rosa Pfeffer
Feigensauce
und Apfel-Selleriesalat

Petersilienwurzelessenz
mit Gemüseperlen
und Perlhuhnklößchen

Gebackene Seeteufelbacken
auf Spinatrisotto
und Safran-Mandelsauce

Johannisbeersorbet
auf Pfirsichgelee

Heidschnuckenrücken im Strudelteig
auf Salbeijus
tomatisiertem, weißem Bohnengemüse
und Kartoffellauchkuchen

Waldmeisterparfait
auf Erdbeercoulis und Mangoschaum

94,50 Euro

Menüvorschläge

Juli und August



Menü I

Kohlrabicremesüppchen

mit Schnittlauchsahne

Pochierter Rindertafelspitz vom Hünzinger Welsh Black

(nach Verfügbarkeit; andernfalls aus Deutscher Zucht)

in Apfel-Meerrettichsauce

glacierten Gemüsestiften

und Petersilienkartoffeln

Waldbeeren-Joghurtterrine

auf Waldmeistersauce

38,50 Euro

Menü II

Sommerliche Salatherzen

in Joghurt-Safrandressing

mit gebratener Rotbarbe

und jungem Knoblauch

Kalte Vichyssoise

mit Nordseekrabben

Argentinisches Roastbeef

mit Pommerysenfkruste

Speckpifferlingen

geschmortem Gemüse

und Kartoffelgratin

Marinierte Beerenfrüchte

an Panna Cotta und Schokoladeneis

64,50 Euro

Menüvorschläge

Juli und August



Menü VII

Asiatischer Flammkuchen
mit Chiligarnelen, Zitronengras
und Pak Choi

Entenkraftbrühe
mit Koriander
und Morchelmaultaschen

Gebratener Bonito
auf Artischocken
Rosamaringemüse
und Safrankartoffeln

Himbeersorbet
auf Mangokonfit

Rosa gebratener Kalbsrücken
auf Trüffeljus
geschmortem Chicorée
und Tomatenrisotto

Schokoladen-Zartbitterkörbchen
und Sauerkirschparfait
mit Passionsfruchtmousse

95,50 Euro

Menüvorschläge

September und Oktober



Menü I

Kürbis-Ingwersüppchen
mit Schinkenstreifen

Hiesiger Damhirschkalbsbraten
in Preiselbeersauce
sautierten Pfifferlingen
gefüllter Preiselbeerbirne
Rahmwirsing und Kroketten

Himbeer-Joghurtterrine
auf Orangensauce

44,50 Euro

Menü II

Jahreszeitliches Salatarrangement
in Kürbiskerndressing
mit gebratenen Pfifferlingen
Rote Bete-Streifen und Sprossen

Maronen-Selleriecrèmesüppchen
mit Mandeln

Tournedos von Rind und Schwein
auf Schnittlauchsauce
geschmortem Spitzkohl
sowie Kartoffelkräuterrösti

Zwetschgenknödel
auf Vanillezabaione
Walnusseis

64,50 Euro

Menüvorschläge

September und Oktober



Menü III

Orangenfenchelsalat
mit rosa Pfeffer
und gebratener Jacobsmuschel

Maispoullardenkraftbrühe
mit Flädlerouladen

Gebackenes Kalbsbries
und sautierte Riesengarnelen
auf Safranrisotto

Cassissorbet
mit Champagner

Damhirschkalbsrücken
-unter der Walnusskruste-
an Moosbeerensauce
Rosenkohlblättern
und Risoléekartoffeln

Gebackene Feigen
an Williamsschaum
und Marzipaneis

89,50 Euro

Menüvorschläge

November und Dezember



Menü I

Blumenkohlcrèmesüppchen

mit Lauchstreifen

Geschmorte Damhirschschulter

mit Orangensenfsauce

gebratenen Waldpilzen

Schwarzwurzel-Karottengemüse

Haselnuss-Spätzle

Heiße Zimtpflaumen mit Hafercrumble

und Walnusseis

44,50 Euro

Menü II

Variation von der geräucherten und gebratenen Entenbrust

auf Chicorée-Radicchiosalat

in Roquefortdressing

mit gerösteten Walnüssen

Wildkraftbrühe

mit Steinpilzmaultaschen

Fasanenbrust im Thymianspeckmantel

auf getrüffelem Rahmwirsing

Speckcroûtons

und Kartoffelschnee

Spekulatiusparfait

an Zartbittersauce und Gewürz

66,50 Euro

