

Menüs

Rolf's Steakhaus



Aperitif

Winzersekt, Weingut Engelhof	0,75 l	€ 31,90
Prosecco, Villa Sandi	0,75 l	€ 33,00
Champagner Guy Remi	0,75 l	€ 45,00
VR- Winzersekt, Herrenberg alkoholfrei	0,75 l	€ 28,90
Aperol Spritz	Glas	€ 5,90

eine Kleinigkeit zum Aperitif...

Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	pro Person	€ 4,50
Canapes mit Schinken, Käse, Roastbeef		
Räucherlachs	pro Stück	€ 3,00

Fingerfood

Geflügelsalat mit Früchten	€ 3,00
Melone mit Parmaschinken	€ 3,00
Rindfleischsalat mit Gemüse	€ 3,00
Shrimps - Salat	€ 3,00

Kirschtomaten mit Mozzarella	€ 3,00
Zucchinirollchen mit Frischkäse	€ 3,00
Gefüllte Eier	€ 3,00
Putenspieß mit Paprika	€ 3,00
Würziger Sate - Spieß	€ 3,00
Rindfleischspieß mit Sesam	€ 3,00
Matjestatar auf Pumpernickel	€ 3,00

Süßes im Glas

Creme Caramel	€ 3,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,00
Frischer Obstsalat	€ 3,00
Schokoladenmousse	€ 3,00



Menü I

Bunt gemischter Salatteller

Schweinefiletmedaillons
gebratene Champignons
Butterspätzle und Gemüse

Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis

Pro Person € 39,00

Menü II

Brokkolicremesuppe
mit Knoblauchcroutons

oder

Bunte Blattsalate
mit gerösteten Körnern

„Grillteller“

verschiedene Filets
Kräuterbutter
buntes Gemüse
Pommes – frites

Variation von der Schokolade

Pro Person € 40,80



Menü III

Räucherlachsrollchen
an Salatbouquet

Viertel gegrillte Ente
Apfel-Thymian-Sauce
Rotkraut und Kartoffelknödel

Walnußparfait
mit marinierten Orangen

Pro Person € 40,80

Menü IV

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle

Feldsalat mit Kartoffeldressing
Speck, Zwiebeln und Walnüssen

Gebratene Hirschrückenmedaillons „Schwarzwälder Art“
Kirschen, Schwarzwälder Speck und Gemüse
Spätzle

Lebkuchenmousse
mit Zimt-Pflaumen

Preis pro Person € 59,50



Menü V

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Balsamico
und gehobelter Parmesan

Rosa gebratenes Rinderfilet
Sauce Bernaise
buntes Gemüse
Kartoffelkrapfen

Ananascarpaccio
mit Passionsfruchtsorbet

Preis pro Person € 56,80

Menü VI

Rahmsuppe von Steinpilzen

Shrimpsalat mit Fenchel – Sellerie
in Limettendressing

Rumpsteak „Strindberg“
Kräuterjus
Bohnenröllchen
Kartoffelgratin

Mango-Schokoladen-Mousse
auf Kiwi

Pro Person € 59,50



Menü VII

Tomaten-Ruccola-Salat
mit Parmaschinken

Wildlachs vom Grill
Lauchstreifen
Safransahnesauce
Dillreis

Kirschwasserparfait
an marinierten Schattenmorellen

Preis pro Person € 46,50

Menü VIII

Wildkräutersalat mit Feigensenf – Dressing und
gebratene Scampis

Waldpilzrahmsüppchen mit Kräutersahne

Medaillons vom Kalbsfilet
Morchelrahmsauce
Gemüse der Saison
feine Bandnudeln

Dessertteller „Im Hegau“
Verschiedene Mousses, Eisparfait mit Fruchtsauce
frische Früchte

€ 57,50 pro Person



Hochzeitmenü

Brotauswahl und Butter

„Mediterraner Vorspeisenteller“

Hähnchenbrustfilet mit frischen Kräutern mariniert, gefüllte Champignons, eingelegte Aubergine und Artischocke, Tomaten und Mozzarella mit Basilikum, Parmaschinken mit Melone, gebratene Scampis, bunte Oliven, Salatbouquet mit Balsamicodressing

Filetteller „Hegau“
Medaillons von Rind- und Schweinefilet
zweierlei Saucen
buntes Grillgemüse
Mandelbällchen

3-erlei Dessert im Glas

Frischer Obstsalat
Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsoße

€ 50,50 pro Person

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Hochzeitsmenü zusammen und beraten Sie bei der Planung Ihrer Feier.
Sprechen Sie uns einfach an.



Brunch

10:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffeespezialitäten, Tee, Trinkschokolade
verschiedene Fruchtsäfte

Brötchen, süße Stücke, Croissants, Brezeln

Naturjoghurt, Fruchtjoghurt

Müslimischungen, Milch

Butter, Margarine, verschiedene Marmeladen und Honig

Nutella, Obstsalat

* * *

Buffetplatten mit Wurst, Salami

Räucherfisch und Lachs mit Sahnemeerrettich

Käseplatte mit verschiedenen Sorten Käse

Gekochte Eier und Rührei mit Schinken

Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf

* * *

Mittagsbuffet

Geschnetzeltes vom Kalb

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce

Gemüse der Saison

Spätzle und Reis

€ 36,50 pro Person



Vegetarische Speisen

eine Auswahl aus unseren vegetarischen Hauptgerichten

Tofuwürfel mit Gemüse in Thai – Currysauce im
Reisrand € 16,00

Süßkartoffel mit Avocado - Dip und buntem Gemüse € 16,00

Gefüllter Pfannkuchen mit
frischen Steinchampignons in Rahm
buntes Pfannengemüse € 14,50

Ofenkartoffel mit Sauercreme
Grillgemüse und gemischter Salat € 14,50

Gluten frei

Lachssteak in der Kartoffelkruste mit Meerrettichquark € 21,00



Getränke

Aufrichts Riesling, trocken	0,75 l	€ 41,50
<i>Einer der wenigen bekannten Bodensee-Rieslinge mit einer unvergleichlichen Mineralität und einem glockenklaren Fruchtspiel von saftigen Weinbergpfirsichen</i>		
Aufrichts Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 36,90
<i>Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne</i>		
Aufrichts Müller Thurgau "Excellence", trocken	0,75 l	€ 31,00
<i>Aus wertvollen über 40-jährigen Weinbergen Jugendlich frischer Charakter, saftige Frucht</i>		
Aufrichts Spätburgunder Rosé,	0,75 l	€ 31,00
<i>Zarte Burgundernote, leichte Fruchtnuance nach Erdbeeren (G)</i>		
Aufrichts Speisemeister, Cuve noir trocken	0,75 l	€ 35,90
<i>Ein Rotweincuve aus Pinot Noir und Cabernet Duftet nach Brombeere, Holunder und Wildkirsche</i>		
Hohentengener Ölberg Grauburgunder QbA, trocken	0,75 l	€ 31,90
<i>Weingut Engelhof, Baden, Bereich Bodensee</i>		
Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau QbA,	0,75 l	€ 30,90
<i>Winzerverein Hagnau, Baden, Bereich Bodensee</i>		
Hohentengener Ölberg Spätburgunder Rotwein -S-QbA, trocken	0,75 l	€ 31,80
<i>Weingut Engelhof, Baden, Bereich Bodensee</i>		
Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein, trocken	0,75 l	€ 31,80
<i>Winzerverein Hagnau, Baden, Bereich Bodensee</i>		
Primitivo Salento IGT, Piluna, Castello Monaci	0,75 l	€ 29,90
<i>Fruchtige, süßliche Dichte</i>		
Randegger Gourmet	medium oder still	
	0,50 l	€ 4,80
	0,75 l	€ 6,80

Als Digestif empfehlen wir Ihnen die Edelbrände des Familienunternehmens Senft aus Salem.



Informationen

Gerne bereiten wir für Sie zu:
Menüs ab einer Gästezahl von 10 Personen

Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen,
ist ein einheitliches Menü erforderlich.
Alternativen für einzelne Vegetarier
sind nach vorheriger Absprache möglich.

Die einzelnen Gänge aus den Menüempfehlungen
können gerne ausgetauscht und neu kombiniert werden.
Der Menüpreis muss entsprechend angepasst werden.

Um disponieren zu können, benötigen wir bitte
spätestens acht Tage vor der Veranstaltung
die genaue Gästeanzahl.

Zwei Tage vor der Veranstaltung ist es möglich die Anzahl
in Abstimmung mit uns noch geringfügig abzuändern.

Die uns dann gemeldete Anzahl dient
als Abrechnungsgrundlage.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Dekoration & Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Tischdekoration.
Den entsprechenden Aufwand rechnen wir mit Ihnen ab.
Konfetti sind in unseren Veranstaltungsräumen nicht gestattet.
Sonderreinigungspauschale € 450,00



Nachtzuschläge

Ab 01:00 Uhr morgens erlauben wir uns für unsere Dienstleistung eine Pauschale in Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde zu erheben.

Gedeckpreis und Korkgeld

Kuchen und Torten	Gedeckpreis	€ 2,00 pro Person
Weine	Korkgeld	ab € 25,00 pro Flasche

Musik

Gerne kann Ihre Feier musikalisch umrahmt werden.
Ab 23:00 Uhr sind die Fenster im Veranstaltungsraum geschlossen zu halten.
Ab 01:00 Uhr ist die Musikk Lautstärke anzupassen.
Unsere Mitarbeiter sind jederzeit berechtigt eine Anpassung der Lautstärke bzw. Beendigung der musikalischen Begleitung zu fordern.

Bei einer verbindlichen Reservierung erklären Sie sich mit unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.

Bitte beachten Sie unsere Stornierungsbedingungen.

Alle aufgeführten Leistungen sind gültig ab Oktober 2020 und so lange gültig, bis ein nachfolgendes Exemplar erscheint.

