

Schenkenberger Hof – Gerichte für Zuhause

Wir bereiten unsere Spezialitäten vor, Sie garen zuhause fertig

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot verschiedene Sorten	3,-
Rote Beete, Speck, Chili-Feta	
Kartoffel-Kräutersuppe mit hausgemachten Croutons	4,-
Trüffelcreme-Suppe mit Kräutern	5,-

Hauptgerichte

Wählen Sie sich Ihre Wunschbeilage, -Gemüsesorte und -sauce aus

Rehragout aus der Bittelbrunner Jagd	20,-
Rehrücken aus der Bittelbrunner Jagd	22,-
Spare Ribs 28 Stunden gegart	21,-
Zartes Rinderfilet	26,-
Frische Lachsforelle aus Eigeltingen	17,-

Beilagen

Pastinaken-Kartoffelpüree
 Hausgemachte Laugenknödel
 Hausgemachte Spätzle

+

Gemüse

Buntes Gemüse
 à la Creme
 Ofengemüse

+

Saucen

Trüffel-Rahmsauce
 Cognac-Rahmsauce
 Pfeffersauce
 Kräutersauce
 Bratensauce
 Morchelsauce

Dessert

Hausgebackener Kuchen / Sorten auf Anfrage 3,-

Eine Kurzanleitung zum Fertig-Zubereiten legen wir bei.

**Ihre Bestellungen können Sie aufgeben
 per WhatsApp 0160/97002959
 Telefon 07465/9202950
 Email post@schenkenberger-hof.com
 Ihr Gericht ist ca 2 Stunden nach Bestellung abholbereit**





Menü

WOHNMOBIL-DINNER

ab 24. Februar '21

Kartoffel-Spätzle-Suppe
mit Kräuter-Espuma

oder

Hausgemachtes Hegau-Sushi
mit Sweet-Chili-Sauce und Meerrettich-Schaum

Röllchen von der Lachsforelle aus Eigeltingen
an gebackenen Couscous-Bällchen, Roter Bete und Dillsauce

oder

Schweinefilet
auf Rahmsauerkraut und Rosmarinkartoffeln mit Specksauce

oder

Kalbsrücken im Kräutercrepes-Mantel
an gebackener Polenta und dreierlei Karotte mit Trüffelsauce

oder

Mille Feuille von Kartoffel und Gemüse
an Roter Bete und Kräutersauce

Crème brûlée
mit Apfeleis und Calvados-Zabaione

Menü Kalb 44,-
Menü Schwein 40,-
Menü Fisch 41,-
Menü Vegi 38,-





Menü

WOHNMOBIL-DINNER

ab dem 11. März 21

Geflügel-Crèmesuppe
mit Kräuterkrostini

oder

Vitello Tonato
Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce

Zwiebelrostbraten
an Spitzkohl und Kartoffelstock mit Zwiebeljus

oder

Gebratene Rehkeule aus der Bittelbrunner Jagd
an Schwarzwurzeln und Petersilien-Schlosskartoffeln mit Rosmarinjus

oder

Gebratene Garnelen
auf Knoblauch-Kräuterspaghetti und pikanter Strauchtomaten-Sauce

oder

Offene Ravioli
mit mediterranem Gemüse und Parmesanschaum

Nutella-Panna Cotta
mit Kokoscrumble und Vanille-Espuma

Menü Rind 45,-
Menü Wild 44,-
Menü Fisch 42,-
Menü Vegi 39,-