



# Menüvorschläge

## für Ihre

# Feierlichkeiten

---



Liebe Gäste,

ob privater oder geschäftlicher Anlass genießen Sie es, in unserer Speisenauswahl zu stöbern und stellen Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammen.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie kreativ und professionell zu beraten.

Vegetarische Gerichte haben wir für Sie mit einem 😊 gekennzeichnet.

Vegane Gerichte haben wir für Sie mit einer 🌱 gekennzeichnet.

Saisonale Gerichte (Spargel-, Pfifferlings-, Erdbeer-, Kürbiszeit...) können wir gerne in Ihrem Menüwunsch berücksichtigen.

Seien Sie kreativ und lassen Sie Ihren eigenen Gaumen mitspielen. Gerne beraten wir Sie vor Ort oder telefonisch.

Freuen Sie sich auf eine unvergessliche Feierlichkeit in unserem liebevollen Ambiente.

Das Team der Bibernmühle



## Vorspeisen

Gemischte Blattsalate 😊  
Hausdressing I geröstete Kerne <sup>2)D)G)K)O)</sup>  
€ 7,50

Gemischte Blattsalate 😊  
Pfirsich I Büffelmozzarella I Erdbeerdressing <sup>D)2)O)</sup>  
€ 11,50

Gebackener Honig-Ziegenkäse auf Blattsalat 😊  
Pinienkerne <sup>D)O)</sup>  
€ 11,50

Gebeizte Lachsrollchen  
Balsamicolinsen I Buttermilch-Panna-Cotta <sup>B)D)8)</sup>  
€ 12,50

Vorspeisenteller Bibermühle  
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce  
Gemüse-Frischkäse-Roulade  
geräucherter Wildschinken  
Salatbouquet an Hausdressing <sup>B)L)D)E)2)3)A)9)</sup>  
€ 14,50

Vitello Tonnato  
Tranchen von Kalbfleisch  
Thunfischsauce I Kapern I Kräuter <sup>6)10)A)B)D)E)L)</sup>  
€ 14,50

Rinderfilet-Carpaccio  
Ruccola I Parmesan <sup>D)O)</sup>  
€ 15,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



## Suppen

Fruchtige Tomatensuppe 🌱 (Vegan)  
Basilikum-Espuma | Cocktailtomaten  
€ 7,50

Rote Linsensuppe | Topinamburchips  
🌱 (Vegan)  
€ 7,50

Vegane Mango-Gazpacho 🌱 (kalt)  
€ 7,50

Geeistes Gurkensüppchen (kalt)  
hausgebeizter Lachs | Minze  
€ 7,50

Zucchinischaumsuppe  
Zitronengras-Espuma | Räucherlachsstreifen  
€ 7,50

Rinderkraftbrühe  
Kräuterflädle | Gemüsewürfel  
€ 7,50

Tom-Kah-Gai  
Zitronengras-Kokos-Suppe  
Huhn | Koreander  
€ 7,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



## Hauptgänge

Piccata von der Hähnchenbrust  
Tomatenspaghetti | Sellerie-Karottengemüse  
€ 28,50

Gebratenes Zanderfilet  
Paprikagemüse | Rosmarinkartoffeln  
Tomaten-Basilikumchutney  
€ 31,00

Lachsfilet vom Grill  
Blattspinat | Salzkartoffeln  
Kerbel-Zitronensauce  
€ 31,00

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste  
Rotwein-Schalottenjus  
Brokkoliröschen | Kartoffelgratin  
€ 32,50

Filetteller „Bibermühle“  
Rind | Schwein | Kalb  
zweierlei Saucen  
Marktgemüse | Kartoffelgratin D)E)L,6)  
€ 33,00

Medaillons vom Kalbsrücken  
Portwein-Kräutersauce  
buntes Gemüse | Kartoffel-Mandelpralinen  
€ 33,00

Surf and Turf  
Kleines Rinderfilet | Riesengarnele  
Bohnenbündchen | Kartoffelgratin  
€ 41,00

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



## Vegetarische Hauptgänge 😊

Kartoffel-Gnocchi  
Salbeibutter | Parmesan  
Blattspinat | geschmolzene Kirschtomaten  
€ 23,50

Violettes Risotto  
Austernpilze | Kräuter | gegrilltes Gemüse der Saison  
€ 23,50

Gemüseteller  
Zucchini-Bratling | Schnittlauchsauce  
€ 23,50

## Vegane Hauptgänge 🌱

Hirsebratlinge  
Brokkoli | Paprikasauce <sup>P)</sup>  
€ 23,50

Gebackene Aubergine  
Blumenkohlrisotto | Sesamsauce <sup>F)M)</sup>  
€ 23,50

Quinoa-Spinat-Bowl  
Pesto | veganer Parmesan <sup>O)</sup>  
€ 23,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt



## Dessert

Mangocreme und Zitronensorbet 😊  
Salat von frischen Früchten  
€ 10,50

Quarkmousse 😊  
Mangoragout-Salat | Passionsfruchtsorbet  
€ 10,50

Veganes Tiramisu 0) 🌱 (vegan)  
€ 10,50

Veganes Schokomousse 🌱 (vegan)  
Mango | Kokosmilch  
€ 10,50

Himbeer-Sorbet 🌱 (vegan)  
Macadamia-Brownie 0)1)  
€ 10,50

Waldmeister-Joghurtparfait 😊  
Birnenkompott | Kokoschips  
€ 10,50

Lavendel Crème Brûlée  
Himbeerragout | Sahne A)D)  
€ 10,50

Dessertteller „Bibermühle“ 😊  
Saisonale Überraschungen  
Eis | Crème | Parfait | Fruchtragout 6)2)9)A)D)H)K)  
€ 12,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



## PRODUKTERKENNUNG

Es ist uns ein Anliegen, Sie kulinarisch zu überraschen und zu verwöhnen. Wir verwenden daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und/oder regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von den Gästen gewünscht werden. Des Weiteren haben wir für Sie die 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, aufgelistet. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an einer kleinen Zahl oder einem Buchstaben rechts unten neben dem Gericht. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe und die Buchstaben der Stoffe, Zutaten und deren Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, haben folgende Bedeutung:

### Erläuterungen

1. Geschmacksverstärker
  2. Farbstoff
  3. Konservierungsstoff
  4. Nitritpökelsalz
  5. Nitrat
  6. Antioxidationsmittel
  7. geschwefelte Sulphite
  8. geschwärzt
  9. gewachst
  10. Phosphat
  11. Süßungsmittel
  12. Phenylalaninquelle
- A. Eier
  - B. Fisch
  - C. Krebstiere
  - D. Milch
  - E. Sellerie
  - F. Sesamsamen
  - G. Schwefeldioxid & Sulphite
  - H. Erdnüsse
  - I. Weizen
  - J. Lupine
  - K. Schalenfrüchte
  - L. Senf
  - M. Sojabohnen
  - N. Weichtiere
  - O. Nüsse
  - P. Getreide



## Informationen:

---



**Gerne bereiten wir diese Menüs ab einer  
Gästezahl von 10 Personen für Sie zu.**

**Um ein  
en reibungslosen Ablauf sicherzustellen,  
ist ein einheitliches Menü unabdingbar.**

**Vegetarische Gerichte haben wir für Sie mit  
einem 😊 gekennzeichnet.**

**Vegane Gerichte haben wir für Sie mit  
einer 🌱 gekennzeichnet.**

**Um disponieren zu können, benötigen wir bitte  
spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung  
die genaue Gästeanzahl.**

**2 Tage vor der Veranstaltung ist es möglich, die Anzahl  
in Abstimmung mit uns noch geringfügig abzuändern  
- maximal 10 %.**

**Die uns gemeldete Anzahl dient  
als Abrechnungsgrundlage.**

**Gültig von März bis September 2022**

---