



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 ^{2)D)G)K)O)}
€ 8,50

Gemischte Blattsalate 😊
Pfirsich I Büffelmozzarella I Erdbeerdressing ^{D)2)O)}
€ 11,50

Gebackener Honig-Ziegenkäse auf Blattsalat 😊
Pinienkerne ^{D)O)}
€ 13,50

Gebeizte Lachsrollchen
Balsamicolinsen I Buttermilch-Panna-Cotta ^{B)D)8)}
€ 13,50

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

Vitello Tonnato
Tranchen von Kalbfleisch
Thunfischsauce I Kapern I Kräuter ^{6)10)A)B)D)E)L)}
€ 14,50

Rinderfilet-Carpaccio
Ruccola I Parmesan ^{D)O)}
€ 15,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Suppen

Fruchtige Tomatensuppe 🌱 (Vegan)
Basilikum-Espuma | Cocktailtomaten
€ 8,50

Rote Linsensuppe | Topinamburchips
🌱 (Vegan)
€ 8,50

Vegane Mango-Gazpacho 🌱 (kalt)
€ 8,50

Geeistes Gurkensüppchen (kalt)
hausgebeizter Lachs | Minze
€ 8,50

Zucchinischaumsuppe
Zitronengras-Espuma | Räucherlachsstreifen
€ 8,50

Rinderkraftbrühe
Kräuterflädle | Gemüsewürfel
€ 8,50

Tom-Kah-Gai
Zitronengras-Kokos-Suppe
Huhn | Koreander
€ 8,50

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 „Bibernmühle“
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 ^{P)}
€ 23,50

Gebackene Aubergine
Blumenkohlrisotto | Sesamsauce ^{F)M)}
€ 23,50

Quinoa-Spinat-Bowl
Pesto | veganer Parmesan ^{O)}
€ 23,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt



Dessert

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

Quarkmousse 😊
Mangoragout-Salat | Passionsfruchtsorbet
€ 10,50

Veganes Tiramisu o) 🌱 (vegan)
€ 10,50

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

Himbeer-Sorbet 🌱 (vegan)
Macadamia-Brownie o)|
€ 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