

## Unsere Menüvorschläge für Veranstaltungen

### **Vorspeisen:**

Rucola in Balsamicovinaigrette mit gehobeltem Parmesan und Strauchtomaten	9,- €
Rucola in Balsamicovinaigrette mit gegrillten Gambas und Strauchtomaten	13,-€
Salat von rohem weißem Spargel mit Limettenvinaigrette und Lachstatar	13,-€
Salat von weißem und grünem Spargel mit Kerbelvinaigrette und hausgebeiztem Lachs	14,-€
Variation von der Olivetti-Tomate mit Mozzarellaravioli und Pesto	13,-€
Variation von Sushi mit Daikonkresse, Wasabi und Sojasauce	14,-€
Unsere hausgemachte Gänsestopfleberterrine mit Confit von Herzkirschen	16,-€
Lauwarme Sülze vom Kalbskopf mit Pfifferlingsvinaigrette, Salat und Wachteleiern	14,-€
Sommersalate in Schalottenvinaigrette mit gebratenen Edelfischen	14,-€
Sommersalate mit gebratenem Kalbsbries und Kräutersaitlingen	16,-€
Sashimi vom „Yellow-Fin-Thuna“ und schottischem „Loch Duart“ Lachs mit rosa Ingwer, Daikonkresse und Wasabi	15,-€
Sülze vom Rindertafelspitz mit Radieschenvinaigrette und Salatbouquet	13,-€

### **Suppen:**

Gazpacho „Andalouse“ mit gegrilltem Gamba	8,-€
Geeiste Suppe von der „Cantaloupe“-Melone mit Vintage-Portwein	8,-€
Essenz vom Rindertafelspitz mit Gemüsejulienne und Flädle	8,-€
Provenzalische Fischsuppe mit Sauce Rouille	<i>kleine Portion</i> 12,-€ <i>Große Portion</i> 19,-€
Schaumsuppe von Karotten mit Ingwer und Crôutons	8,-€
Frankfurter Kartoffelsuppe mit Räucheraal	8,-€
Samtsuppe von Sellerie mit Trüffel	8,-€
Kokos-Zitronengrassuppe mit schottischem Lachs	9,-€
Hummersuppe mit Cognac	9,-€

### **Warme Vorspeisen:**

Meeresfrüchtersotto mit Safran und Pesto	14,-€
„Himmel und Erde“ mit gebratener Gänsestopfleber und Trüffeljus	18,-€
Lauwarmes Carpaccio von der bretonnischen Jakobsmuschel mit Keta-Kaviar	18,-€
Filet von der Dorade auf Tomaten-Lauchgemüse und Chablisschaum	15,-€
Ravioli vom Taschenkrebs auf Fenchelsauté mit Krustentierschaum	14,-€
Linguine mit Hummer, Gemüsejulienne und Krustentierschaum	19,-€
Duo von Hummer und Kalbsbries auf Pinienkernblattspinat	19,-€

## **Fische:**

Tranche vom schottischen „Loch Duart“ Lachs auf Pfifferlingsrisotto mit gefüllten Zucchini und Beurre Rouge	22,-€
Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Tomatenschaum, Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree	25,-€
Tranche vom Steinbutt im Austern-Gemüsefond mit Tomatenravioli	26,-€
Seeteufel im Parmaschinkenmantel gebraten auf provenzalischem Gemüse mit rotem Pesto und Salbeignocchi	25,-€
Filet von der „Dorade Royale“ auf einem Sauté von Artischocken, Zucchini und Strauchtomaten mit Parmesan-Kartoffelpüree	23,-€
Filets von der Atlantikrotbarbe auf Gemüsetagine mit Kichererbsenpüree	25,-€
Duo von Hummer und Jakobsmuscheln auf Gemüsetagliatelle mit Krustentierschaum	26,-€

## **Fleisch**

Getrüffelte Perlhuhnbrust auf einem Sauté von Kräutersaitlingen, Kaiserschoten und Kirschtomaten mit Kräuterrisotto	23,-€
Suprême von der Maispoularde mit Estragonjus, braisiertem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree	23,-€
Medaillons von der Schweinelende mit Pfifferlingrahmsauce, braisierte Karotten und Spätzle	23,-€
Kross gebratener Spanferkelrücken mit Maronen gefüllt auf Kürbisgemüse mit Malzbierjus und gebratenem Serviettenknödel	24,-€
Filet vom friesischen Weideochsen mit Rotweinschalotten, Pinienkernblattspinat und Kartoffelstroh	26,-€
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Cassisjus, Wirsinggemüse und Mohnschupfnudeln	23,-€
Lammfilets mit Ratatouille, Rosmarinjus und Kartoffelgratin	23,-€
Rücken vom irischen Weidelamm auf Okraschoten mit Chorizojus und Salbeignocchi	26,-€
Tranche vom Hirschrücken auf Wirsing mit Cranberryjus und Kartoffel-Selleriepüree	26,-€
Rosa gebratener Rehrücken mit gebratenen Pfifferlingen, Rosenkohl und Spätzle	27,-€
Frische deutsche Hafermastgans mit Schmorapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel (vom Martinstag bis Weihnachten)	26,-€

## **Vegetarisch**

Asiatische Gemüsepfanne mit gebackenen Glasnudeln und Chilisauce	16,-€
Kürbisravioli auf sautierten Pilzen mit Kräuterschmelze	16,-€
Pfifferlinge „à la Crème“ mit Semmelknödeln	19,-€
Papardelle mit gebratenen Austernpilzen und Pesto	17,-€
Tagliatelle mit frischem Trüffel	25,-€

## Dessert

Frische Erdbeeren mit Weißkäsemousse	8,-€
Schokoladensoufflé mit Birnenkompott und Chilli-Vanilleeis	9,-€
Variation von der Schokolade mit Portweineis	9,-€
Trio von Sorbets auf frischen Früchten	8,-€
Lavendel-Creme Brûlée mit Mandeleis	8,-€
Dreierlei Creme Brûlée	9,-€
Variation von frischen Beeren mit Vanilleeis	9,-€
Süppchen vom Weinbergspfirsich mit Sternanis und Topfeneis	8,-€
„Crema Catalana légère“ mit eingelegten Zwetschgen und Portweineis	8,-€
Variation von exotischen Früchten mit Mousse au Chocolat	9,-€
Frische Feigen mit Zimtsabbayon und Vanilleeis	9,-€

### Unsere Geschäftsbedingungen:

- *Absprachen für Veranstaltungen bitte mit den Herren Allgaier, Fischer oder Miglietta tätigen.*
- *Geschlossene Gesellschaften ab 40 Personen oder einem Mindestumsatz von 3000,-€ möglich.*
- *Bitte einigen Sie sich ab 10 Gästen auf ein einheitliches Menü.*
- *Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Speisekarte bei ihrer Auswahl.*
- *Die Auswahl eines Menüs für Veranstaltungen unter 10 Personen ist aus unserer aktuellen Speisekarte zu treffen.*
- *Alle Infos über Tischformen, Raumgrößen finden Sie auch im Internet unter [www.allgaiers-restaurants.com](http://www.allgaiers-restaurants.com)*
- *Die endgültige Gästezahl, welche auch Berechnungsgrundlage ist, muss uns spätestens 24h vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden.*
- *Eine Reduzierung der Teilnehmer am Tag der Veranstaltung wird vom Restaurant nicht anerkannt. Es wird die ursprüngliche Teilnehmerzahl der Berechnung zugrunde gelegt. Im Fall einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.*
- *Bei einer Stornierung innerhalb von 48 Stunden vor Veranstaltungstermin ist der volle Menüpreis fällig.*
- *Bitte berücksichtigen Sie, dass einige der obigen Gerichte nur in der Saison erhältlich sind*
- *Sollten Produkte kurzfristig nicht erhältlich sein (durch höhere Gewalt z.B. Sturm auf See) werden wir kurzfristig mit Ihnen eine passende Alternative suchen.*
- *Gewünschte Dekorationen durch Floristen werden extra und ohne Aufschlag an Sie weiterberechnet.*
- *Veranstaltungen sind mit EC-Karte, Scheck, Bar oder über Rechnungszusendung (zahlbar sofort) zu bezahlen.*
- *Reklamationen sind sofort und an eine der oben aufgeführten Personen zu richten.*
- *Bei Rechtsstreitigkeiten ist der Gerichtsort Königstein im Taunus.*