

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 Crôtons	8,-€
Frankfurter Kartoffelsuppe mit Räucheraal	8,-€
Samtsuppe von Sellerie mit Trüffel	8,-€
Kokos-Zitronengrassuppe mit schottischem Lachs	9,-€
Hummersuppe mit Cognac	9,-€

Warme Vorspeisen:

Meeresfrüchterisotto 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,-€
Kürbistravioli 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*
- *Alle Infos über Tischformen, Raumgrößen finden Sie auch im Internet unter www.allgaiers-restaurants.com*
- *Die endgültige Gästezahl, welche auch Berechnungsgrundlage ist, muss uns spätestens 24h vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden*
- *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*