

*Liebe Gäste,*

auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen beispielhaft einige Menüs für unterschiedliche Jahreszeiten zusammengestellt.

Diese sollen Ihnen eine Anregung für unser vielfältiges und abwechslungsreiches Speisenangebot geben. Selbstverständlich erstreckt sich unsere Bandbreite vom klassischen schwäbischen Tellergericht, über ein regionales 3-Gang-Menü bis hin zum mehrgängigen Gourmetmenü aus unserer Sterneküche.

Gerne erstellen wir Menüvorschläge individuell für Ihre Feier ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechend.

Spreche Sie uns an: Tel. 07447 289-250  
oder per E-Mail: [reservierung@hotel-sackmann.de](mailto:reservierung@hotel-sackmann.de).

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

*Familie  
Joy Sackmann*

## Frühling

### Menü

Pousse Café von Schwarzwälder Räucherschinken  
im Portweingelee mit Lauchsalat und Dörripflaumen

☞ ~ ☞

Hummer „Royale“ in Champagnerschaum  
mit Vomicelles und grünen Spargelspitzen

☞ ~ ☞

Glacierte Milchlammschulter in Bärlauchjus  
mit Pimento, Artischocken und Anocchi

☞ ~ ☞

Topfengratin mit Bourbon-Vanille,  
Rhabarber, Himbeersorbet und Minze

### Menü

#### Carpaccio von Pastrami

(herzhaft marinierte Ochsenbrust)

mit Meerrettich, Frischkäse, Kräutertramezzini  
und Salat Mesclun

☞ ~ ☞

Pochierter Bachsaibling im Frühlingskräutersud  
mit zarten Senfkohlblättern und Hörnchenkartoffeln

☞ ~ ☞

#### Törtchen von Skrey

in wilder Lauchsauce mit Morchel-Risotto

☞ ~ ☞

#### Kotelette von der Maispoularde

mit Chorizzo gefüllt auf jungem Blattspinat,  
Cashewkernen und Champignonkartoffeln

☞ ~ ☞

#### Cantaloupen-Melonensüppchen

mit Mascarponecremtörtchen, candierten Orangen  
und Campari

## *Sommer*

### *Menü*

**Salat von grünen und weißen Spargel**  
mit Parmigiano Reggiano Crème,  
sanft geräuchertem Seesaibling, Honig-Senfkörnermarinade  
und Wiesenkräutern

☞ ~ ☞

**Crème von weißer Aubergine**  
mit Anapurnacurrystick und getrockneten Pflaumen

☞ ~ ☞

**Zart geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunderjus**  
mit Pfifferlingen, Romaneskoröschen und Agria-Kartoffelstampf

☞ ~ ☞

**Erdbeer-Törtchen mit Kokosnussmousse**  
und Valrhona-Araguani Schokoladensorbet

### *Menü*

**Knusprig gebackenes Foccacia**  
mit Olivenöl, herzhaftem Tomatenkompott,  
gehobelten Peccorino, Rucola  
und Haselnuss-Zitronenquark

☞ ~ ☞

**Geeiste Gurken-Kopfsalatsuppe**  
mit Joghurt und Grissini

☞ ~ ☞

**Supreme von schottischem Lachs und Jakobsmuscheln**  
im Erbsenschaum mit Spargelgemüsen und Nudelflocken

☞ ~ ☞

**Karamellisiertes Tannenhonigeisparfait**  
mit marinierten Waldbeeren, Maraschino-Sabayon  
und knusprigen Mandelhippen

## *Herbst*

### *Menü*

*Terrine von Waldpilzen mit Hagebuttenmark,  
zart geräucherten Entenbrustscheiben,  
Rapunzelsalat und gerösteten Pinienkernen*

*☞ ~ ☞*

*Crème von Muskatkürbis  
mit Anapurnacurry, Gorgonzolaschaum  
und Kürbiskernöl*

*☞ ~ ☞*

*Rücken vom Schwäbisch Haller Eichelmastrschwein  
in der Senfkruste mit Lembergersauce, Rosenkohl  
und Risolée kartoffeln*

*☞ ~ ☞*

*Karthäuserklöschen in Bourbon Vanillerahm  
mit Walnusseis und Schwarzwälder-Kirschkompott*

### *Menü*

*Maispoularde in Safrangelee  
mit Fenchel, Artischocken und Haselnuss-Zitronenquark*

*☞ ~ ☞*

*Topinambur „Cotta“ mit Eismeergarnelen,  
Cranberrys und knuspriger Emmerreis*

*☞ ~ ☞*

*Rehkeulenmedaillons von heimischem Wild  
rosa gebraten in Preiselbeer-Maronensauce  
mit Petersilienwurzelpüree, Semmelstoppelpilzen  
und handgeschabten Haselnussspätzle*

*☞ ~ ☞*

*Delice von der Quitte  
mit Nougat und Baiser*

## Winter

### Menü

Salat von marinierten Schweinebäckchen  
in Rosa-Pfeffervinaigrette mit Rosenkohl,  
Herbsttrompeten und Malzbrotchips

☞ ~ ☞

Crème von Schwarzwurzel  
mit Rehfiletsatê und glacierten Maronen

☞ ~ ☞

Perlhuhn kross gebraten in grüner Pfeffersauce  
mit Rahmsauerkraut, Speckkruste  
und Muskatblüten-Churros

☞ ~ ☞

Große Auswahl an Rohmilchkäsen vom Brett  
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf und Trauben

☞ ~ ☞

Warmer Araguani-Schokoladenkuchen  
im Gewürzsud mit Blutorangen und Tahiti Vanilleeis

### Menü

Bergkäsekrapfen mit Salat Mesclun  
in Kartoffelvinaigrette und Kruste

☞ ~ ☞

Zander im Pancettamantel  
mit Rieslingsauce, Zwiebelconfit  
und Blattspinat

☞ ~ ☞

Junge gebratene Bauernente  
mit Bratapfel, Zweierlei Kohl  
und Williamskartoffeln

☞ ~ ☞

Honig-Nougatparfait  
mit Passionsfrucht, exotischen Früchten  
und Baiser