

Menü-
vorschläge

*Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 20.06.2017
werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.*

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen im Kickers Club-Restaurant.

Diese Menüvorschläge sind zur Auswahl für **ein gemeinsames Gedeck ab 10 Personen** vorgesehen.

Für Ihre individuelle Menübesprechung, bitten wir Sie um eine **Terminvereinbarung mind. 4 Wochen vor Ihrem Fest**. So dass wir, die Familie Rörich, uns für Sie Zeit nehmen können und Sie beraten können. Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten, für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch in Begegnung mit der Kickers Familie.

Außerdem verwöhnen wir Sie mit unserem „Außer-Haus-Service“ auch gerne zu Hause bei Ihnen, im Betrieb, bei Straßenfesten oder wo immer Sie wünschen.

Viele Hände sorgen sich um Ihr Wohl. Wir bieten Ihnen eine gut bürgerliche, regionale Küche, auserlesene Weine und einen freundlichen Service.

Wir, die Familie Rörich mit allen Mitarbeitern, bemühen uns, Sie eine familiäre Atmosphäre ebenso spürbar werden zu lassen wie einen aufmerksamen Service. Für Ihre Anregungen sind wir jederzeit sehr dankbar und nehmen sie gerne persönlich entgegen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt mit guten Erinnerungen an unser Haus, die Waldau und die Kickers.

Ihre Familie Rörich

A P E R I T I F S

Alkoholfreier Fruchtcocktail (Grenadinesirup mit Orangensaft & 7up gemischt)	0,1 l	3,50 €
Aperol Sprizz (Sekt + Aperol gemischt)	0,2 l	5,50 €
Veneto Sprizz (Weißwein + Aperol gemischt)	0,2 l	5,50 €
Martini bianco	5 cl	3,70 €
Sherry medium, dry	5 cl	3,70 €
Portwein	5 cl	3,70 €
Kir Royal	0,1 l	3,70 €
Campari Orange / Soda		4,80 €
„0 Grad“ Collegium Wirtemberg (alkoholfrei)	0,75 l	19,50 €
Kessler Sekt Cuvée Privée blanc brut	0,75 l	23,70 €
Kessler Rosé extra dry	0,75 l	24,50 €
Muskatteller Secco blanc Collegium Wirtemberg	0,75 l	21,00 €
Prosecco Tenuta Ca´Bolani, brut DOC	0,75 l	22,50 €
Moët & Chandon	0,75 l	65,00 €



Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

MENÜ I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Schnittlauch

* * * * *

Degerlocher Filetspitzen

mit Champignons in Cognac- Pfefferrahmsauce

dazu buntes Gemüse & hausgemachte Spätzle

* * * * *

Waldau- Apfelküchle an Zimtschaum mit Vanilleeis

27,30 €

MENÜ II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen & Schnittlauch

* * * * *

Roastbeef rosa gebraten

an Lembergersauce mit buntem Gemüse vom Markt

dazu hausgemachte Spätzle und Kartoffelrösti

* * * * *

Braunes & weißes Schokoladenmousse

auf Ananascarpaccio mit Mandelkrokant

32,00 €

MENÜ III

Ackersalat & Schwäbischer Kartoffelsalat mit gebratenem Speck,

feinen Zwiebelchen & Crôutons dazu Weißbrot

* * * * *

Kalbsrücken am Stück gebraten (rosa) mit Morchelrahmsauce,

glasiertem Gemüse und Bandnudeln

* * * * *

Cappuccino- Panna Cotta mit Mango- & Cassismarkspiegel

36,40 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

MENÜ IV

*Verschiedene Blattsalate an French Dressing
mit gerösteten Pinien- und Sonnenblumenkernen dazu Weißbrot*

* * * * *

*Hähnchenbrustfilet Saltim Bocca (Parmaschinken & Salbei)
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln*

* * * * *

Limonenparfait im Weckglas mit Beerengrütze

29,20 €

MENÜ V

Schwäbische Festtagssuppe

* * * * *

*Medaillons vom Rinder- & Schweinefilet mit Steinpilzsahnesauce,
Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kartoffelrösti- Taler*

* * * * *

Dessertvariation des Hauses

Kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche

32,30 €

MENÜ VI

Kresserahmsüpple mit Brotcrôutons

* * * * *

*Rehkeule (rosa) aus dem Backofen an Steipilzrahmsößle
mit Rahmwirsing dazu hausgemachte Spätzle & Semmelknödel*

* * * * *

Hausgemachter Eisgugelhupf an Früchtespiegel

31,50 €

MENÜ VII

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze

* * * * *

Bunter Salat

* * * * *

*Champignon-Schweinerahmschnitzel
mit buntem Gemüse dazu hausgemachte Spätzle*

* * * * *

Hausgemachter Eisgugelhupf an Früchtespiegel

29,90 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

H Ä P P C H E N Z U M E M P F A N G

<i>Mini Blätterteiggebäck (vegetarisch)</i>	á 1,30 €
<i>Mini Schinken- Käsecroissant</i>	á 2,20 €
<i>Diverse Canapées</i>	á 2,70 €

K A L T E U N D W A R M E V O R S P E I S E N

<i>Rucolasalat an Balsamicodressing mit gebratenem Zanderfilet an Nolly Pratsauce dazu Weißbrot</i>	10,60 €
<i>Ackersalat an Balsamicodressing mit rosa gebratener Entenbrust und Weißbrot</i>	10,00 €
<i>Frischer Räucherlachs an Dillsenfauce <u>oder</u> Sahnemeerrettich mit Salatbouquet und Weißbrot</i>	8,50 €
<i>Gegrillte Jakobsmuscheln mit frischem Fenchel-Orangen-Salat und Schinkenchips dazu Weißbrot</i>	12,90 €
<i>Carpaccio vom Kalbs-Tafelspitz mit Tomaten- Basilikumvinaigrette mariniert, Salatbouquet und Weißbrot</i>	9,20 €
<i>Ackersalat und schwäbischer Kartoffelsalat mit gebratenem Speck, feinen Zwiebelchen & Croûtons dazu Weißbrot</i>	7,50 €
<i>Verschiedene Blattsalate an French Dressing mit gerösteten Pinien- und Sonnenblumenkernen dazu Weißbrot</i>	7,00 €

S U P P E N

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Schnittlauch</i>	4,60 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen & Schnittlauch</i>	4,60 €
<i>Schwäbische Festtagsuppe</i>	4,90 €
<i>Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze</i>	4,90 €
<i>Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen</i>	5,60 €
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsewürfeln</i>	5,90 €
<i>Kresserahmsüpple mit Brotcroûtons</i>	4,90 €

HAUPTGERICHTE VOM RIND

Roastbeef rosa gebraten an Lembergersauce mit buntem Gemüse vom Markt dazu hausgemachte Spätzle und Kartoffelrösti 19,90 €

Rinderfilet am Stück rosa gebraten an Lembergersauce mit buntem Gemüse vom Markt dazu Kartoffelgratin & hausgemachte Spätzle 22,80 €

HAUPTGERICHTE VOM KALB

Kalbsnüsschen aus dem Backofen mit Calvadosrahmsauce, Gemüse vom Markt, Dauphinekartoffeln und hausgemachten Spätzle 17,50 €

Kalbsrücken am Stück gebraten (rosa) mit Morchelrahmsauce, glasiertem Gemüse und Bandnudeln 22,80 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinebraten aus dem Backofen mit buntem Gemüse vom Markt dazu hausgemachte Spätzle und Semmelknödel 11,50 €

Schweinemedallions vom Grill mit Cognac- Pfefferrahmsauce , Gemüse vom Markt, Kartoffelrösti und hausgemachten Spätzle 17,80 €

Schweinelende am Stück gebraten an Steinpilzsahnesauce mit buntem Gemüse vom Markt dazu hausgemachte Spätzle 17,80 €

HAUPTGERICHTE, DIE NICHT

NUR SCHWABEN ESSEN

Degerlocher Filetspitzen mit Champignons in Cognac- Pfefferrahmsauce dazu buntes Gemüse & hausgemachte Spätzle 16,50 €

Medallions vom Rinder- & Schweinefilet mit Steinpilzsahnesauce, Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kartoffelrösti- Taler 19,50 €

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

*Barbarie- Entenbrust, rosa gebraten,
mit Cassissauce, Mandelbrokkoli und Dauphinekartoffeln* 18,70 €

*Hähnchenbrustfilet Saltim Bocca (Parmaschinken & Salbei)
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln* 15,00 €

HAUPTGERICHTE VOM LAMM

*Lammkarrée (rosa) an Rosmarinjus
dazu gegrillter, grüner Spargel & Kartoffel- Selleriepüree* 22,60 €

HAUPTGERICHTE AUS WALD UND FELD

*Hirschrücken (rosa) am Stück gebraten an Wildrahmsauce,
mit Apfelrotkohl, Spätzle und hausgemachten Semmelknödeln* 23,80 €

*Rehkeule (rosa) aus dem Backofen an Steipilzrahmsößle
mit Rahmwirsing dazu hausgemachte Spätzle & Semmelknödel* 19,80 €

FISCHGERICHTE

*Pochiertes St. Petersfischfilet mit Hummerbuttersauce,
Mandelbrokkoli und buntem Naturreis* 19,30 €

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Rahmblattspinat dazu Dillkartoffeln* 18,80 €

*Atlantik – Lachssteak an Safranschaum
auf feiner Gemüsejulienne dazu Bandnudeln* 18,50 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

DESSERT AUSWAHL

<i>Cappuccino- Panna Cotta mit Mango- & Cassismarkspiegel</i>	6,10 €
<i>Waldau- Apfelküchle an Zimtschaum mit Vanilleeis</i>	6,20 €
<i>Limonenparfait im Weckglas mit Beerengrütze</i>	6,70 €
<i>Hausgemachter Eisgugelhupf an Früchtespiegel</i>	6,80 €
<i>Braunes & weißes Schokoladenmousse auf Ananascarpaccio mit Mandelkrokant</i>	7,50 €
<i>Creme Brûlée im Weckglas mit Grand Marnier marinierten Früchten (Winter/Orangenfilet)(Sommer/Erdbeeren)(Herbst/Mango-Ananas)</i>	6,80 €
<i>Dessertvariation des Hauses Kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche wie z.B. Mousse, Creme, hausgemachtes Eis und Sorbets</i>	7,90 €

ZU SPÄTERER STUNDE

<i>Käsebrett mit internationalem Sortiment und Wengerterbrot</i>	4,80 €
<i>Ungarische, pikante Gulaschsuppe mit Wengerterbrot</i>	5,70 €
<i>Currywurst Spezial mit Vesperbrötchen</i>	4,50 €

KAFFE & KUCHEN

<i>Große Kanne Filter- Ratsherrenkaffee (1 Kanne sind 8 Tassen / 2 Kannen Mindestabnahme)</i>	17,20 €
---	---------

Kuchen und Torten von der Bäckerei / Konditorei Schill

<i>1 Stück Kuchen</i>	2,90 €
<i>1 Stück Kuchen mit Sahne</i>	3,40 €
<i>1 Stück Kuchenschnitte</i>	3,40 €
<i>1 Stück Torte</i>	3,50 €
<i>Kuchengedeckpreis (wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten)</i>	2,50 €

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

<i>2015er Stettener Pulvermächer Riesling Schilfsandstein, trocken, QbA Weingut Karl Haidle ²</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,60 €</i>
<i>2016er Schorndorfer Riesling QbA Weingut Jürgen Ellwanger ²</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,50 €</i>
<i>2015er Weißburgunder Edition Württemberg trocken, QbA Collegium Württemberg ²</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,90 €</i>
<i>2016er Oberbergener Bassgeige Grauburgunder, QbA, V.D.P. 1. Lage Weingut Franz Keller ²</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,80 €</i>
<i>2015er Chardonnay Edition Württemberg trocken, QbA Collegium Württemberg ²</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,70 €</i>
<i>2016er Bentz Weißweincuvée Gutsabfüllung V.D.P. VDP Weingut Aldinger ² (Kerner & Sauvignon Blanc)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,40 €</i>



ITALIEN

<i>2016er Pinot Grigio Tenuta Ca' Bolani Friuli Aquileia ²</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,80 €</i>
---	---------------	----------------

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2016er Bentz Roséweincuvée
trocken, QbA
VDP Weingut Aldinger 2

0,75 l 21,30 €

2016er Trollinger Rosé
Hebsacker Lichtenberg „Kollektion Wertgeschätzt“, QbA
Weingut W. Häfner 2

0,75 l 17,80 €



ITALIEN

2015er Parüss
Nebbiolo
Parusso 2

0,75 l 22,50 €

ROTWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2014er Fellbacher Trollinger
„Alte Reben“ trocken, QbA
VDP Weingut Aldinger 2

0,75 l 23,80 €

2015er Rotenberger Schlossberg
Trollinger mit Lemberger, trocken QbA
Collegium Wirtemberg 2

0,75 l 19,80 €

2014er Oberbergener Bassgeige
Spätburgunder, QbA
Weingut Franz Keller 2

0,75 l 26,50 €



Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

2013er Edition Wirtemberg Pinot Noir

QbA, trocken

Collegium Wirtemberg 2

0,75 l

24,50 €

2014er NICO Cuveé Rot

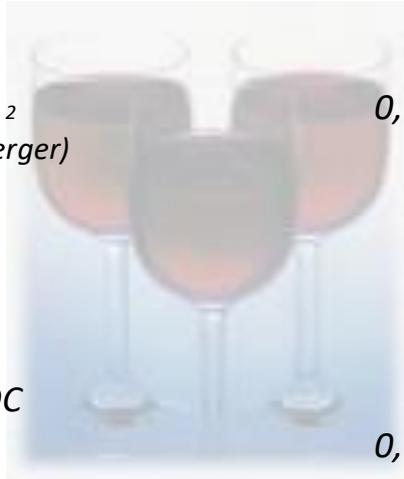
Gutsabfüllung V.D.P.

Weingut Jürgen Ellwanger 2

(Merlot, Spätburgunder, Lemberger)

0,75 l

23,80 €



ITALIEN

2013er Giulin

Barbera del Monferato DOC

Accornero 2

0,75 l

29,30 €

2015er Merlot

Tramin Cantina DOC

Alto Adige Südtirol 2

0,75 l

21,50 €

SPANIEN

2012er Vina Sardasol Reserva

Navarra, DO 2

(Cabernet Sauvignon)

0,75 l

21,70 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

**Unsere Geschäftsbedingungen, damit Ihre Veranstaltung
bei uns ein voller Erfolg wird**

Diese Menüvorschläge sind zur Auswahl für **1 gemeinsames Gedeck** ab 10 Personen vorgesehen. Gerne variieren wir die Menüvorschläge nach Ihren Vorstellungen. Über saisonale Angebote beraten wir Sie selbstverständlich persönlich. Alle Preise enthalten 19% MwSt.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden. Da wir so gut wie möglich mit Frischeprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen der Frische wegen, vorgenommen werden.

Für individuelle Menüabsprachen stehen wir, die Familie Rörich und unser Restaurantleiter Herr Demirci, Ihnen gern zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie zur Menübesprechung einen Termin (ca 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung) mit uns.

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u.ä. 2,50 € pro Gedeck berechnet. Wobei wir darauf hinweisen, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

Für Ihre Feierlichkeiten benötigen wir die verbindliche Personenzahl spätestens 2 Tage vorher. Diese uns genannte Teilnehmerzahl ist gleichzeitig unsere Rechnungsgrundlage. Wegen umfangreichen Vorarbeiten ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Bei Buchung unserer Nebenräume gilt folgendes: bei Veranstaltungen zum Mittagessen, steht Ihnen der Raum bis 14.30 Uhr zur Verfügung, bei einer Buchung von Mittagessen und anschließendem Kaffee & Kuchen bis maximal 17.00 Uhr. Bei Abendveranstaltungen wird der Raum ab 18.00 Uhr vergeben. Außerdem berechnen wir ab 1.00 Uhr einen Nachtzuschlag von 95,00 € je angefangener Stunde. Bitte beachten Sie, dass wir Ihre Veranstaltung bis maximal 3.00 Uhr durchführen können.

Für Dekorationsarbeiten berechnen wir je angefangene ½ Stunde und je Mitarbeiter 25,00 € als Dekopauschale.

Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 20.06.2017 werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.