

## Feiern bei Nicklass

Künzelsauer Straße 1  
Mariannenstraße 47  
D-74653 Ingelfingen  
Tel. (07940) 9101-0  
Fax. (07940) 9101-99  
<http://www.haus-nicklass.de>  
e-mail: [info@haus-nicklass.de](mailto:info@haus-nicklass.de)

# Speisenangebot und Menüvorschläge

### Schlemmererlebnis auch zu Hause

#### Kümmern Sie sich um Ihre Gäste - den Rest erledigen wir!

Eine gemütliche Feier zu Hause, ein Empfang für Geschäftsführer, eine Party mit Freunden, das macht Freude - und viel Arbeit für den Gastgeber. Aber es kann auch bei der Freude bleiben!

Das erfahrene Nicklass-Party-Service-Team hilft Ihnen gerne. Es bereitet Ihnen ein Schlemmererlebnis, egal ob für 4 oder 400 Personen, während Sie sich auf Ihre Gäste freuen.

Rufen Sie doch einfach mal an. Seien Sie Gastgeber - das Nicklass-Team berät Sie gerne.



HOTEL  
RESTAURANT **HAUS NICKLASS**

Alle Gerichte sind Vorschläge für ein gemeinsames Essen mehrerer Personen!  
Wir können Ihnen auch alle Gerichte heiß nach Hause liefern.

Stand Mai 2016

Besondere Wünsche werden, soweit es uns möglich ist, selbstverständlich berücksichtigt, sprechen Sie mit uns.

*Vorspeisen kalt:*

1. Mildgeräuchertes Forellenfilet mit Spargelspitzen ,  
Apfelsahnerrettich, Weißbrot und Butter € 9.--
2. Gekühlte Melonenschnitte mit Parmaschinken  
und toskanischer Salami € 9.30
3. Geräucherter oder gebeizter Lachs mit Weißbrot und Butter € 9.80
4. Pikanter Krabbensalat mit Ananas Weißbrot und Butter € 9.50
5. Salatkomposition nach Jahreszeit wahlweise mit  
angeschwenkten Krevetten, Geflügelleber, verschiedene Pilze  
oder bunte Fischauswahl € 9.50
6. Bunter Vorspeisenteller mit verschiedenen Antipasti,  
Tomate mit Mozzarella, Terrine, Parmaschinken, Salami € 10.80
7. Tomaten mit Mozzarella mit Basilikumpesto oder frischem  
Basilikum, Weißbrot € 8.50
8. Carpaccio vom Rinderfilet, Lachs oder Thunfisch mit  
Kräuter - Senf-Sauce, Weißbrot € 11.--
9. Avokadohälfte gefüllt mit frischen Nordseekrabben und  
amerikanischem Dressing, Weißbrot und Butter € 11.--

*Vorspeisen warm:*

10. Blätterteigpastetchen gefüllt mit frischen Kräuterchampignons  
oder Ragout fin € 9.--
11. Flädle gefüllt mit feinem Pilzragout in Kräuterschaumsauce € 8.50
12. Zarte Hecht - oder Lachsklößchen an Dillsahne mit Wildreis € 11.--
13. Kleine Kartoffelrösti mit gebeiztem Lachs und Dillsauce € 9.80
14. Seezungenröllchen auf Blattspinat mit Safransauce und  
bunten Nudeln € 12.50
15. Pilzravioli an Kürbis - oder Safranschaum mit Pinienkernen € 12.50

### *Suppen:*

16. Kräuter - oder Kresserahmsuppe mit Schinkenstreifen	€ 4.80
17. Tomatenrahmsuppe mit Buttercroutons	€ 4.80
18. Klößchensuppe	€ 4.--
19. Markklößchen - oder Griesklößchensuppe	€ 4.--
20. Schwäbische Festtagsuppe	€ 4.80
21. Flädle - oder Maultaschensuppe	€ 3.50
22. Hummerrahmsuppe abgeschmeckt mit Weinbrand und Sahnehäubchen	€ 6.50
23. Grünkernsuppe mit Markklößchen	€ 4.80
24. Klare Ochsenchwanzsuppe abgeschmeckt mit Sherry	€ 5.30
25. Fasanenkraftbrühe mit Trüffeläden und Gemüsestreifen	€ 6.50
26. Essenz von Tomaten mit Quarknocken	€ 5.50
27. Klare Steinpilzsuppe mit Kräuternocken	€ 5.80
28. Bretonische Fischsuppe	€ 6.50
29. Cremesüppchen von Broccoli mit Sonnenblumenkernen	€ 4.80
30. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 5.30
31. Kartoffelsuppe mit Streifen von Räucherlachs und Krabben	€ 5.50
32. Karottencremesüppchen mit Pinienkernen	€ 4.80
33. Pfifferlingcremesuppe (nach Jahreszeit)	€ 5.--
34. Spargelcremesuppe mit eigener Einlage (nach Jahreszeit)	€ 4.80

### *Gerichte vom Kalb:*

35. Kalbsbraten mit Pilzen in Rahm oder Bratensaft	€ 16.--
36. Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons	€ 16.80
37. Glasierter Kalbsnierenbraten	€ 16.--
38. Gebackene Kalbsschnitzel gefüllt nach Schweizer Art mit Schinken und Käse	€ 17.80
39. Wiener Schnitzel paniert oder natur	€ 17.80
40. Medaillons vom Kalb mit Artischockenherzstücken, Spargel in feiner Rahmsauce und Trüffeln	€ 27.--
41. Gefülltes Kalbsfilet mit Steinpilzen und Schinken dazu eine delikate Morchelrahmsauce	€ 26.--
42. Kalbssteak ala creme mit Champignons in Rahm und Sauce Hollandaise überbacken	€ 22.--
43. Kalbssteak Toskanisch mit Tomaten, Oliven, Basilikum und Mozzarella überbacken	€ 22.--

### *Gerichte vom Rind:*

44. Rinderbraten mit Pilzen	€ 14.50
45. Rinderbrust mit Merrettichsauce	€ 13.80
46. Gefüllte Rindsroulade	€ 16.50
47. Schwäbischer Zwiebelrostbraten	€ 18.80
48. Schwäbischer Sauerrahmbraten	€ 13.50
49. Rumpsteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken	€ 20.80
50. Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pilzen nach Saison	€ 20.80
51. Filetgoulasch "Stroganoff"	€ 19.80
52. Rinderfilet im Blätterteigmantel "Wellington" mit Sauce Bearnaise	€ 24.80
53. Filetsteak mit Kräuterbutter oder Pilzen nach Saison	€ 24.80
54. Lendenschnitte zubereitet nach provenzalischer Art mit Kräutern der Provence, Champignons, Tomaten und Oliven	€ 24.80

### *Gerichte vom Schwein:*

55. Schweineschnitzel paniert	€ 11.50
56. Zigeunerspieß, Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln Paprika und scharfen Gewürzen	€ 14.--
57. Medaillons vom Schwein mit Schinken und Käse überbacken Marsalasauce	€ 15.80
58. Schweinebraten mit Pilzen	€ 13.--
59. Glasierter Schweinerücken gefüllt mit Pilzen und Kräutern	€ 14.50
60. Kassler Rücken im Blätterteigmantel	€ 14.50
61. Schweinelende am Stück gebraten mit Pfeffer - und Rahmsauce oder Sauce Bearnaise	€ 18.--
62. Schweinelende gefüllt mit Blattspinat, Champignons und Gorgonzola	€ 17.80
63. Medaillons vom Schwein mit Champignons in Rahm	€ 15.--
64. Schweinerückensteak mit Schafskäse gefüllt	€ 14.50
65. Medaillons vom Schwein mit Artischockenherzstücken und einer pikanten Schinken - Käsesauce überbacken	€ 17.--

### *Gerichte vom Lamm:*

66. Lammkeule geschmort mit Rosmarin	€ 16.50
67. Lammkoteletts vom Rost	€ 19.50
68. Geschmorte Lammkeule in feiner Tomaten - Kräutersauce	€ 16.50
69. Lammrückenfilet provenzalisch mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Champignons in feiner Knoblauchjus oder Kräuterkruste	€ 19.50

### *Gerichte vom Geflügel:*

70. Poulardenbrust "Florentin" gefüllt mit Blattspinat	€ 14.--
71. Putensteaks mit in Kokosflocken gebackener Banane	€ 14.--
72. Barberie - Entenbrust gebraten, Weinbradjus mit rosa Pfeffer oder Orangensauce	€ 20.80
73. Pute asiatische Art mit verschiedenen Gemüse und Pilzen	€ 14.--
74. Hühnerfleisch mit Karotten und Curry	€ 14.--

### *Gerichte vom Fisch:*

75. Ingelfinger Lachsforelle	€ 14.50
76. Lachs auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise oder gedünstet in Weißwein	€ 18.--
77. Zander gebraten auf Olivengemüse	€ 18.50
78. Zander gebraten auf grünen Cremenukeln	€ 18.50
79. Ganze Seezunge gebraten in Butter	€ 28.--
80. Seeteufel gebraten an Knoblauchsauce	€ 24.--
81. Garnelenspieß mit Knoblauchsauce	€ 22.--
82. Bodensee - Eglifilet gebraten in Butter oder Mandelbutter	€ 24.--
83. Thunfischsteak auf Orangensauce	€ 23.--
84. Scholle oder Schollenfilet gebraten in Butter	€ 15.50
85. Seezungenröllchen gefüllt mit Spinat	€ 18.50
86. Lachsmaultäschle in Kräutersauce	€ 14.--
87. Buntes Fischpfännchen mit Sauce Hollandaise	€ 22.50
88. Dorade am Stück in der Meer - Salzkruste aus dem Ofen	€ 26.--

### *Vegetarische Gerichte:*

89. Zucchini gefüllt und überbacken mit Schafskäse mit Tomatensauce	€ 12.50
90. Gemüselasagne mit Sahnesauce	€ 11.50
91. Spinatgnocchi mit Gorgonzolasauce und Pinienkernen	€ 11.--
92. Pilzravioli an Kürbisschaum (saisonabhängig)	€ 14.80
93. Pfifferlinge in Kräutersauce (saisonabhängig)	€ 17.80
94. Nudel - Gemüse - Pfanne mit Pesto	€ 12.--
95. Gemüseküchle mit geschwenkten Pilzen	€ 12.--
96. Pilzrisotto	€ 11.--
97. Tofuschnitzel	€ 11.--
98. Grünkernplätzchen	€ 11.--
99. Sellerieschnitzel mit Kräutersauerrahmsauce	€ 11.--
100. Spaghettiomelette mit Gemüsefüllung	€ 11.--
101. Spargel mit zerlassener Butter (saisonabhängig)	Saisonpreis

### *Gerichte vom Wild:*

102. Hirschtopf mit frischen Champignons	€ 15.80
103. Wildschweinbraten mit Sahnesauce	€ 16.50
104. Hirschkalbsbraten mit Pilzallerlei	€ 16.50
105. Rehmedaillons mit Pfifferlingen in Sahnesauce	€ 22.50
106. Rehbraten mit Sahnesauce dazu Preiselbeeren	€ 17.50
107. Hasenrückenfilet mit Ginsahne und Heidelbeeren	€ 20.50
108. Feldhasenkeule mit frischen Champignons, Sahnesauce	€ 15.50
109. Hirschsteaks an Preiselbeersauce oder geschwenkte Pilze	€ 18.50

### *Verschiedenes:*

110. Gemischter Braten mit Pilzsauce oder Bratenjus	€ 14.50
111. Verschiedene Filets vom Rost (Rind/Pute/Schwein) mit geschwenkten Pilzen	€ 17.80
112. Grillteller, Medaillons vom Rind und Schwein, gebratener Speck, Champignons, Kräuterbutter	€ 16.50
113. Bunte Fischpfanne	€ 26.--
114. Auswahl verschiedenem Vegetarischem	€ 15.--

Alle Preise sind Richtpreise mit zwei Beilagen und Salatteller.  
Bei zusätzlicher Gemüseplatte berechnen wir € 2.-- bzw. € 1.20  
ohne Salatteller.  
Per einzelne Gemüseplatte berechnen wir € 9.--.

Die Beilagen zu den verschiedenen Hauptgerichten können Sie selbst wählen.

Wir empfehlen an Sättigungsbeilagen Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Herzoginkartoffeln, Rösti, Reis, Naturreis, wilder Reis, Semmelknödeln, Kartoffelklöße, verschiedene Arten von Kartoffelkrusteln, z.B. Mohn-Sesamkrusteln.

Bei Gemüseplatten verwenden wir Gemüse nach Saison, gerne werden auch Ihre Wünsche berücksichtigt.

Bei Salattellern verwenden wir Salate nach Jahreszeit.

Wir sind gerne bereit, alle Gerichte auch als kleine - oder halbe Portion zu servieren!

### *Desserts:*

115. Schokoladenmousse garniert mit Sahne	€ 6.50
116. Dreierlei Mousse mit frischen Früchten umlegt	€ 9.50
117. Erfrischende Zitronencreme mit Himbeermark	€ 5.50
118. Gedünsteter Apfel mit Mandeln und Rosinen gefüllt und Calvadossabayon	€ 7.80
119. Obstsalat von frischen Früchten nach Jahreszeit mit Mandeln und Vanilleeis	€ 6.-- € 6.80
120. Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4.--
121. Vanilleeis wahlweise mit heißen Himbeeren, heißer Schokoladensauce oder heißen Schattenmorellen	€ 5.50
122. Apfelkühle mit Zimtzucker und Vanillesauce	€ 7.--
123. Schwarzwaldbecher, Vanille - und Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€ 6.30
124. "Hausbecher", Walnußeiscreme, Himbeeren und Kirschen Sahne, Eierlikör und geröstete Mandeln	€ 7.--
125. "Coup Cointreau" Mandarinenfilets mariniert mit Cointreau Vanilleeis und Sahne	€ 6.80
126. Tiramisu, italienische Dessertspezialität	€ 6.--
127. Verschiedene Sorbets auf Fruchtspiegel mit Sekt übergossen	€ 8.--
128. Dessertteller Haus Nicklass, von allem ein wenig	€ 11.50
129. Panna Cotta mit Erdbeersauce	€ 5.30
130. Zimtparfait mit heißen Zwetschen	€ 6.30
131. Orangenparfait mit eigenem Salat	€ 7.--
132. Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka abgeschmeckt	€ 7.--
133. Variation aus Erdbeeren, Mousse, Eis, Sorbet & Co	€ 9.--
134. Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (saisonal)	€ 7.--
135. Beerenteller mit hausgemachtem Sauerrahmeis (saisonal)	€ 8.--

Auf Wunsch und bei entsprechender Personenzahl kann ein Dessertbuffet mit verschiedenen Dessertspezialitäten gebaut werden  
per Person € 11.-- - € 17.50.

Käse oder Käsebuffet stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen  
per Person € 4.40 - € 7.90.

Kaffeegedeck € 2.—



## Unsere Menüangebote:

### Menü 1:

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen

\* \* \* \*

Schweinemedallions gebraten mit Champignons  
Gemüseauswahl, Spätzle und Rösti

\* \* \* \*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 27.--

### Menü 2:

Cremesüppchen von Tomaten mit Pistazien  
und Brotcroutons

\* \* \* \*

Medallions vom Rind, von Pute und Schwein  
mit angeschwenkten Champignons, Jus  
bunte Nudeln, Mandelbällchen und Salatteller

\* \* \* \*

Caramelflan mit frischen Früchten umlegt

€ 28.50

### Menü 3:

Blattsalate in Balsamdressing mit frischen  
angeschwenkten Nordseekrabben

\* \* \* \*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Gemüse  
und Spätzle

\* \* \* \*

Rote Grütze mit hausgemachtem Sauerrahmeis

€ 33.--

### Menü 4:

Cremesuppe von Lauch und Karotte mit  
angeschwenkten Pinienkernen

\* \* \* \*

Kalbsrückensteak gebraten mit Sauce Hollandaise  
dazu Sesamkrusteln und Salatteller

\* \* \* \*

Marmoriertes Mousse von Schokolade  
mit Früchten umlegt

€ 34.30

Menü 5:

Ackersalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons

\*\*\*\*

Schwäbische Festtagsuppe

\*\*\*\*

Rehbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Nudeln,  
Broccoli mit Mandelbutter

\*\*\*\*

Apfelkühle in Zimtzucker dazu Vanillesauce

€ 37.--

Menü 6:

kleine italienische Vorspeisen

\*\*\*\*

Hirschsteak gebraten mit Kronsbeerensauce  
kleine Semmelknödel und bunte Nudeln  
und Salatteller

\*\*\*\*

Gedünstete und mit eigenem Likör flambierte Bananen  
mit Cremeeis

€ 36.30

Menü 7:

Bretonisches Fischsüppchen abgeschmeckt mit  
Dill und Safran

\*\*\*\*

Barberie-Entenbrust rosa gebraten  
Orangen-Weinbrandjus  
Broccoli mit Mandelbutter, Karottenstifte  
Sesamkrusteln und Spätzle

\*\*\*\*

Panna Cotta, italienische Vanillecreme  
mit Erdbeersauce

€ 34.50

Menü 8:

Grünkernsüppchen mit Markklößchen

\*\*\*\*

Poulardenbrüstchen gefüllt "Florentin"  
auf Jus mit Butterrösti und Salatteller

\*\*\*\*

Mousse von Elisenlebkuchen mit Hagebuttensauce

€ 26.80

Menü 9:

Cremesüppchen vom Kürbis  
mit angeschwenkten Pinienkernen

\* \* \* \*

Rehbraten mit Preisselbeeren  
Speckrosenkohl und Spätzle

\* \* \* \*

Apfelkühle im Bierteig gebacken  
dazu Vanillesauce

€ 30.50

Menü 10:

Beluga – Linsensalat  
mit gebratenem Zanderfilet

\* \* \* \*

Essenz von Tomaten mit Quarknocken

\* \* \* \*

Hirschsteak mit Kronsbeerensauce  
Broccolitimbale und Rahmkartoffeln

\* \* \* \*

Creme Brullee mit Hagenbuttensoße vom Hohen Berg

€ 39.30

Menü 11:

Bunter Blattsalate  
mit lauwarmer Ingelfinger Lachsforelle

\* \* \* \*

Kürbisschaumsüppchen  
mit eigenem Öl und Nußstange

\* \* \* \*

Barberie- Entenbrust gebraten  
mit Orangensoße, Karottenußtimbale  
und Herzoginkartoffeln

\* \* \* \*

Tiramisu von Hagenbutte  
vom Hohen Berg

€ 40.80

Menü 12:

Roccculasalat mit Balsamdressing  
und Carpaccio vom Thunfisch  
mit altem Parmesan

\* \* \* \*

Essenz von der Wachtel  
mit Gemüseperlen

\* \* \* \*

Rumpsteak mit Zwiebel-Mango-Konfit  
Kürbistimbale und Schwenkkartoffeln

\* \* \* \*

Schokoladenterrine lauwarm  
an Hagenbuttensoße vom Hohen Berg

€ 42.80

Menü 13:

Triologie vom Hirsch  
Filet mit Gewürzen, Sherrygellee, Creme Brullee  
und Terrine mit Apfelkompott

\* \* \* \*

Bretonische Fischsüppchen

\* \* \* \*

Lammfilet gebraten unter der Olivenkruste  
Ratatouillen und Zucchini-Kartoffelgratin

\* \* \* \*

Parfait von Kürbiskernen und Zimtmousse  
auf Hagenbuttensoße vom Hohen Berg

€ 44.50

Selbstverständlich können alle Menüteile untereinander  
ausgetauscht werden.