

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

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 November 2018

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 € 10.80
2. Gekühlte Melonenschnitte mit Parmaschinken
und toskanischer Salami € 10.80
3. Geräucherter oder gebeizter Lachs mit Weißbrot und Butter € 12.50
4. Pikanter Krabbensalat mit Ananas Weißbrot und Butter € 12.50
5. Salatkomposition nach Jahreszeit wahlweise mit
angeschwenkten Krevetten, Geflügelleber, verschiedene Pilze
oder bunte Fischauswahl € 12.--
6. Bunter Vorspeisenteller mit verschiedenen Antipasti,
Tomate mit Mozzarella, Terrine, Parmaschinken, Salami € 14.80
7. Tomaten mit Mozzarella mit Basilikumpesto oder frischem
Basilikum, Weißbrot € 11.--
8. Carpaccio vom Rinderfilet, Lachs oder Thunfisch mit
Kräuter - Senf-Sauce, Weißbrot € 13.--
9. Avokadohälfte gefüllt mit frischen Nordseekrabben und
amerikanischem Dressing, Weißbrot und Butter € 13.--

Vorspeisen warm:

10. Blätterteigpastetchen gefüllt mit frischen Kräuterchampignons
oder Ragout fin € 11.--
11. Flädle gefüllt mit feinem Pilzragout in Kräuterschaumsauce € 11.--
12. Zarte Hecht - oder Lachsklößchen an Dillsahne mit Wildreis € 13.50
13. Kleine Kartoffelrösti mit gebeiztem Lachs und Dillsauce € 12.50
14. Seezungenröllchen auf Blattspinat mit Safransauce und
bunten Nudeln € 15.50
15. Pilzravioli an Kürbis - oder Safranschaum mit Pinienkernen € 13.50

Suppen:

16. Kräuter - oder Kresserahmsuppe mit Schinkenstreifen	€ 5.--
17. Tomatenrahmsuppe mit Buttercroutons	€ 5.--
18. Klößchensuppe	€ 4.50
19. Markklößchen - oder Griesklößchensuppe	€ 4.50
20. Schwäbische Festtagsuppe	€ 5.50
21. Flädle - oder Maultaschensuppe	€ 4.--
22. Hummerrahmsuppe abgeschmeckt mit Weinbrand und Sahnehäubchen	€ 8.--
23. Grünkernsuppe mit Markklößchen	€ 4.50
24. Klare Ochsenchwanzsuppe abgeschmeckt mit Sherry	€ 6.--
25. Fasanenkraftbrühe mit Trüffeläden und Gemüsestreifen	€ 8.--
26. Essenz von Tomaten mit Quarknocken	€ 6.--
27. Klare Steinpilzsuppe mit Kräuternocken	€ 7.--
28. Bretonische Fischsuppe	€ 8.--
29. Cremesüppchen von Broccoli mit Sonnenblumenkernen	€ 5.--
30. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 6.--
31. Kartoffelsuppe mit Streifen von Räucherlachs und Krabben	€ 6.--
32. Karottencremesüppchen mit Pinienkernen	€ 5.--
33. Pfifferlingcremesuppe (nach Jahreszeit)	€ 5.50
34. Spargelcremesuppe mit eigener Einlage (nach Jahreszeit)	€ 5.--

Gerichte vom Kalb:

35. Kalbsbraten mit Pilzen in Rahm oder Bratensaft	€ 18.80
36. Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons	€ 20.--
37. Glasierter Kalbsnierenbraten	€ 18.80
38. Gebackene Kalbsschnitzel gefüllt nach Schweizer Art mit Schinken und Käse	€ 20.50
39. Wiener Schnitzel paniert oder natur	€ 20.50
40. Medaillons vom Kalb mit Artischockenherzstücken, Spargel in feiner Rahmsauce und Trüffeln	€ 30.--
41. Gefülltes Kalbsfilet mit Steinpilzen und Schinken dazu eine delikate Morchelrahmsauce	€ 30.--
42. Kalbssteak ala creme mit Champignons in Rahm und Sauce Hollandaise überbacken	€ 25.--
43. Kalbssteak Toskanisch mit Tomaten, Oliven, Basilikum und Mozzarella überbacken	€ 25.--

Gerichte vom Rind:

44. Rinderbraten mit Pilzen	€ 16.--
45. Rinderbrust mit Merrettichsauce	€ 15.--
46. Gefüllte Rindsroulade	€ 19.50
47. Schwäbischer Zwiebelrostbraten	€ 22.50
48. Schwäbischer Sauerrahmbraten	€ 16.80
49. Rumpsteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken	€ 24.80
50. Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pilzen nach Saison	€ 24.80
51. Filetgoulasch "Stroganoff"	€ 25.--
52. Rinderfilet im Blätterteigmantel "Wellington" mit Sauce Bearnaise	€ 31.50
53. Filetsteak mit Kräuterbutter oder Pilzen nach Saison	€ 30.--
54. Lendenschnitte zubereitet nach provenzalischer Art mit Kräutern der Provence, Champignons, Tomaten und Oliven	€ 30.--

Gerichte vom Schwein:

55. Schweineschnitzel paniert	€ 14.--
56. Zigeunerspieß, Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln Paprika und scharfen Gewürzen	€ 16.--
57. Medaillons vom Schwein mit Schinken und Käse überbacken Marsalasauce	€ 18.--
58. Schweinebraten mit Pilzen	€ 15.--
59. Glasierter Schweinerücken gefüllt mit Pilzen und Kräutern	€ 16.50
60. Kassler Rücken im Blätterteigmantel	€ 16.50
61. Schweinelende am Stück gebraten mit Pfeffer - und Rahmsauce oder Sauce Bearnaise	€ 21.--
62. Schweinelende gefüllt mit Blattspinat, Champignons und Gorgonzola	€ 20.50
63. Medaillons vom Schwein mit Champignons in Rahm	€ 18.--
64. Schweinerückensteak mit Schafskäse gefüllt	€ 17.--
65. Medaillons vom Schwein mit Artischockenherzstücken und einer pikanten Schinken - Käsesauce überbacken	€ 20.--

Gerichte vom Lamm:

66. Lammkeule geschmort mit Rosmarin	€ 19.80
67. Lammkoteletts vom Rost	€ 23.50
68. Geschmorte Lammkeule in feiner Tomaten - Kräutersauce	€ 19.80
69. Lammrückenfilet provenzalisch mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Champignons in feiner Knoblauchjus oder Kräuterkruste	€ 24.--

Gerichte vom Geflügel:

70. Poulardenbrust "Florentin" gefüllt mit Blattspinat	€ 16.50
71. Putensteaks mit in Kokosflocken gebackener Banane	€ 17.50
72. Barberie - Entenbrust gebraten, Weinbradjus mit rosa Pfeffer oder Orangensauce	€ 24.80
73. Pute asiatische Art mit verschiedenen Gemüse und Pilzen	€ 16.50
74. Hühnerfleisch mit Karotten und Curry	€ 16.50

Gerichte vom Fisch:

75. Ingelfinger Lachsforelle	€ 19.--
76. Lachs auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise oder gedünstet in Weißwein	€ 21.50
77. Zander gebraten auf Olivengemüse	€ 21.50
78. Zander gebraten auf grünen Cremenukeln	€ 21.50
79. Ganze Seezunge gebraten in Butter	€ 33.--
80. Seeteufel gebraten an Knoblauchsauce	€ 27.--
81. Garnelenspieß mit Knoblauchsauce	€ 24.80
82. Thunfischsteak auf Orangensauce	€ 26.--
83. Scholle oder Schollenfilet gebraten in Butter	€ 21.80
84. Seezungenröllchen gefüllt mit Spinat	€ 22.80
85. Lachsmaultäschle in Kräutersauce	€ 17.--
86. Buntes Fischpfännchen mit Sauce Hollandaise	€ 25.50
87. Dorade am Stück in der Meer - Salzkruste aus dem Ofen	€ 29.--

Vegetarische Gerichte:

88. Zucchini gefüllt und überbacken mit Schafskäse mit Tomatensauce	€ 14.--
89. Gemüselasagne mit Sahnesauce	€ 14.--
90. Spinatgnocchi mit Gorgonzolasauce und Pinienkernen	€ 14.--
91. Pilzravioli an Kürbisschaum (saisonabhängig)	€ 16.80
92. Pfifferlinge in Kräutersauce (saisonabhängig)	€ 20.80
93. Nudel - Gemüse - Pfanne mit Pesto	€ 14.50
94. Gemüseküchle mit geschwenkten Pilzen	€ 14.50
95. Pilzrisotto	€ 13.--
96. Tofuschnitzel	€ 13.--
97. Grünkernplätzchen	€ 13.--
98. Sellerieschnitzel mit Kräutersauerrahmsauce	€ 13.--
99. Spaghettiomelette mit Gemüsefüllung	€ 13.--
100. Spargel mit zerlassener Butter (saisonabhängig)	Saisonpreis

Gerichte vom Wild:

101. Hirschtopf mit frischen Champignons	€ 19.50
102. Wildschweinbraten mit Sahnesauce	€ 19.50
103. Hirschkalbsbraten mit Pilzallerlei	€ 19.50
104. Rehmedaillons mit Pfifferlingen in Sahnesauce	€ 25.50
105. Rehbraten mit Sahnesauce dazu Preiselbeeren	€ 21.50
106. Hasenrückenfilet mit Ginsahne und Heidelbeeren	€ 23.50
107. Feldhasenkeule mit frischen Champignons, Sahnesauce	€ 17.80
108. Hirschsteaks an Preiselbeersauce oder geschwenkte Pilze	€ 21.50

Verschiedenes:

109. Gemischter Braten mit Pilzsauce oder Bratenjus	€ 17.50
110. Verschiedene Filets vom Rost (Rind/Pute/Schwein) mit geschwenkten Pilzen	€ 20.80
111. Grillteller, Medaillons vom Rind und Schwein, gebratener Speck, Champignons, Kräuterbutter	€ 20.80
112. Auswahl verschiedenem Vegetarischem	€ 17.50

Alle Preise sind Richtpreise mit zwei Beilagen und Salatteller.
Bei zusätzlicher Gemüseplatte berechnen wir € 2.80 bzw. € 1.80
ohne Salatteller.
Per einzelne Gemüseplatte berechnen wir € 11.50.

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:

113. Schokoladenmousse garniert mit Sahne	€ 7.50
114. Dreierlei Mousse mit frischen Früchten umlegt	€ 10.50
115. Erfrischende Zitronencreme mit Himbeermark	€ 6.50
116. Gedünsteter Apfel mit Mandeln und Rosinen gefüllt und Calvadosabayon	€ 8.80
117. Obstsalat von frischen Früchten nach Jahreszeit mit Mandeln und Vanilleeis	€ 6.50 € 7.50
118. Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4.50
119. Vanilleeis wahlweise mit heißen Himbeeren, heißer Schokoladensauce oder heißen Schattenmorellen	€ 6.--
120. Apfelkühle mit Zimtzucker und Vanillesauce	€ 7.50
121. Schwarzwaldbecher, Vanille - und Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€ 7.--
122. "Hausbecher", Walnußeiscreme, Himbeeren und Kirschen Sahne, Eierlikör und geröstete Mandeln	€ 7.50
123. "Coup Cointreau" Mandarinenfilets mariniert mit Cointreau Vanilleeis und Sahne	€ 7.30
124. Tiramisu, italienische Dessertspezialität	€ 7.--
125. Verschiedene Sorbets auf Fruchtspiegel mit Sekt übergossen	€ 8.50
126. Dessertteller Haus Nicklass, von allem ein wenig	€ 12.80
127. Panna Cotta mit Erdbeersauce	€ 6.--
128. Zimtparfait mit heißen Zwetschen	€ 7.--
129. Orangenparfait mit eigenem Salat	€ 8.--
130. Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka abgeschmeckt	€ 7.50
131. Variation aus Erdbeeren, Mousse, Eis, Sorbet & Co	€ 9.80
132. Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (saisonal)	€ 7.50
133. Beerenteller mit hausgemachtem Sauerrahmeis (saisonal)	€ 8.50

Auf Wunsch und bei entsprechender Personenzahl kann ein Dessertbuffet mit verschiedenen Dessertspezialitäten gebaut werden oder aber auch ein Flying-Dessert mit verschiedenen Gläsern am Tisch per Person € 12.-- - € 17.50.

Käse oder Käsebuffet stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen per Person € 4.50 - € 8.--.

Kaffeegedeck € 2.50

Unsere Menüangebote:

Menü 1:

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen

* * * *

Schweinemedallions gebraten mit Champignons
Gemüseauswahl, Spätzle und Rösti

* * * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 29.80

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

€ 32.50

Menü 3:

Blattsalate in Balsamdressing mit frischen
angeschwenkten Nordseekrabben

* * * *

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Gemüse
und Spätzle

* * * *

Rote Grütze mit hausgemachtem Sauerrahmeis

€ 37.--

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

€ 38.--

Menü 5:

Ackersalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons

Schwäbische Festtagsuppe

Rehbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und bunten Nudeln,

Broccoli mit Mandelbutter

Apfelkühle in Zimtucker dazu Vanillesauce

€ 42.--

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

€ 42.--

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

€ 40.--

Menü 8:

Grünkernsüppchen mit Markklößchen

Poulardenbrüstchen gefüllt "Florentin"

auf Jus mit Butterrösti und Salatteller

Mousse von Elisenlebkuchen mit Hagebuttensauce

€ 31.--

Menü 9:

Cremesüppchen vom Kürbis
mit angeschwenkten Pinienkernen

* * * *

Rehbraten mit Preisselbeeren
Speckrosenkohl und Spätzle

* * * *

Apfelkühle im Bierteig gebacken
dazu Vanillesauce

€ 34.50

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

€ 46.--

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

€ 46.--

Menü 12:

Rocculasalat 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

€ 49.--

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

€ 53.--

Selbstverständlich können alle Menüteile untereinander
ausgetauscht werden.

November 2018