
Feiern Sie
in stilvollem
Ambiente 

LIEBE GÄSTE,

gerne gestalten wir Ihre ganz persönliche Feier; abgestimmt auf Ihre Vorstellungen und Wünsche. Für Feiern bis zu 30 Gästen bieten wir Ihnen den richtigen Rahmen. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen ein individuelles Angebot.

Nachfolgend haben wir unsere Auswahl an Speisen aufgeführt, die sie nach ihrem Geschmack zusammenstellen können. In einem persönlichen Gespräch besprechen wir auch gerne Ihre individuellen Wünsche.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Studieren unserer Auswahl und freuen uns, Sie auch persönlich beraten zu dürfen!

CHRISTINE KOCH
und das Team vom esszimmer Rimlingen



UNSERE SPEISEN

VORSPEISEN & SUPPEN

Bunter Sommersalat mit Grantapfel, Champignon, gerösteten Sonnenblumenkernen & Sprossen, dazu wahlweise:

- Ziegenkäse mit Kürbiskernpanade
- Garnelen
- Tomate Mozzarella mariniert

Krabbencocktail; Tomaten/Champignons/Ananas/Curry

Anti-Pasti-Teller

Lachs-Spinat-Rolle

Tafelspitz mit Remoulade & Baguette

Lachstatar geräuchert dazu Forelle,

Avocado & Kirschtomaten

Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsoße & Kapern

Feldsalat mit Speck/Champignon auf

Kartoffeldressing

Grüner Spargel, gebraten mit Feta Brösel &

Balsamico (nur Saison)

Suppen

Möhren-Ingwer Suppe

Rote Linsensuppe, dazu marinierte frisch gebratene Krabben

Rindfleischsuppe mit Nudeln & Klößchen

Spargelcremesuppe

feine Kartoffelsuppe

Fenchel Suppe

Blumenkohl Suppe

Maronencreme Suppe

Petersilienwurzel Suppe

Kohlrabi Suppe

Gulaschsuppe

Kürbis-Apfel-Suppe

Kirschtomaten Suppe



FLEISCH- & FISCHGERICHTE

SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“

- mit Champignon-Rahmsoße

mariniertes Schweinenackensteak

Zwiebelrostbraten

kross gebratener Schweinebraten mit Kräuterkruste

Schweine-Senf-Braten

Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße

Schweinefilet im Speckmantel

kleine Schweinehaxen gegart in Öl mit Knoblauch und Thymian

RIND/KALB

Hohe Rippe auf Zwiebelgemüse

zartes Roastbeef, Sous vide

Ochsenbäckchen geschmort in

Rotwein

kross gebratenes Rumpsteak

mariniertes Rindergrillsteak mit Anti-Pasti-Gemüse

Burgunderbraten in Rotwein geschmort

Saltimbocca; feine Kalbschnitzel mit Schinken & Salbei gespickt

LAMM

Lamm Haxe in Rotwein geschmort

HUHN / STRAUSS

Hähnchenbrust in Curry-Soße mit Cashewkernen & Schnittlauch

Hähnchenbrust mit Tomaten/Mozzarella überbacken

Perlhuhn Brust auf Jus

Roastbeef vom Strauss auf Balsamico Portwein Jus



FISCH

Lachs im Filo Teig mit Spinat - Feta Füllung

Honig glasiertes Lachsfilet

Kabeljau mit Parmesan-Nusskruste

Kabeljau mit Weißweinbutter

Dorade auf Tomaten Carpaccio

BEILAGEN

GEMÜSE

Speckbohnen

Mischgemüse, Möhren, Erbsen, Bohnen & Brokkoli mediterran in Olivenöl geröstet, dazu gebratene Zwiebeln

Blumenkohlcurry

Blumenkohl/Broccoli mit Velouté Soße

Erbsen/Möhren

Rotkohl

karamellierter Rosenkohl

Wirsing mit Speck

glasierte Möhren

SALATE

bunter Salat der Saison

Gurkensalat

Möhrensalat

Paprikasalat

Sellerie-Apfel-Salat

Rote-Beete-Salat

Harissa Möhren



KARTOFFELN, NUDELN & CO.

Pommes

Rosmarin-Grillkartoffeln

Spätzle

Kartoffelspalten

Kroketten

Kartoffelgratin

Currygemüsereis

Kartoffelklöße

Gnocchi

Semmelknödel

Nudel-Risotto

Vegetarische Gerichte

Quinoa Bratlinge mit Joghurt Dip

Gebackener Feta mit Oliven, Peperoni & Balsamico

Falafel mit gemischtem Salat

Cannelloni, mit Spinat gefüllt in Tomatensoße, mit Käse gratiniert

Blumenkohlcurry mit Cranberrys & Kartoffeln

Kürbis & Kartoffelspalten, gebacken, mit Dip & Salat



DESSERTS

Crème Brûlée
Apfelfannkuchen mit Vanilleeis
Vanilleeis mit Frucht- oder Schokotopping
Espresso „Madeleine“, Espresso mit Vanillekugel
Panna Cotta mit Fruchtsoße
Mocca Creme
Espuma (Mango/Himbeere/Erdbeere/Apfel)
Apfelstrudel / Beerenstrudel
mit Vanillesoße & Eis
Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis
Mousse Vanille /Schoko
Erdbeer Coulis mit Mango Sorbet
Kokos-Passionsfrucht-Tiramisu im Gläschen
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren
Salzkaramell auf Vanilleeis, mit gerösteten
Erdnüssen & Schokosoße
Mascarpone Früchtequark
3erlei Überraschungs-Dessert auf Schieferplatte

Christine Koch
Am Hügel 2, 66679 Rimlingen
Telefon: 0 68 72/9 99 90 33
info@esszimmer-rimlingen.de
www.esszimmer-rimlingen.de

Öffnungszeiten:
Donnerstag – Samstag 18 – 24 Uhr
Sonntag 11 – 15 Uhr, 17:30 – 21 Uhr

UNSERE RAHMENBEDINGUNGEN

Tafelgesellschaften bis 30 Personen
Gesellschaften ab 20 Personen

Gerne können Sie für Ihre Feier eigene Kuchen und Torten anliefern. Als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u. ä. berechnen wir Ihnen 5,50 € pro Gedeck. Wobei wir darauf hinweisen, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

Feiern enden bei uns um 12:00 Uhr in der Nacht.
Feiern am Mittag, mit Kaffee & Kuchen enden um 18:00 Uhr.
Bei Überschreitung berechnen wir nach 24:00 / 18:00 Uhr, pro angefangene Stunde:
45,00 € Servicepauschale.



