



Hier geht es nicht um Styling, Schrift, Bilder, Preise oder Angebot, sondern um Übersicht und Struktur. Das Weniger oft mehr ist, hat sich ja über die Jahre rumgesprochen. Hier ein paar gute Beispiele, wie ein gut strukturiertes Angebot aussehen kann.

Weniger ist mehr...

Es gab Zeiten, da brauchten die Gäste schon mal 30 Minuten, um die Speisekarte zu lesen und sich dann zu entscheiden. Oft hieß es von den Betreibern: „ Das Schnitzel muss halt mit Jägersauce, Zigeunersauce, Zwiebelsauce, Hollandaise, Spiegelei ... auf der Karte stehen, sonst kommen die Gäste nicht mehr.“

Dass man in einigen Restaurants mehr in Breite und Tiefe des Angebots gehen muss, ist klar. Wie man es aber auf Papier bringt, ist für viele Verantwortlichen allerdings immer noch nicht klar. Gäste kommen heute nicht ins Restaurant, weil die Speisekarte so dick ist, sondern weil das Essen schmeckt und das Ambiente stimmt.

Zum „ausmisten“ der Gerichte hilft eine Renner/ Penner Analyse. Hier überleben nur Gerichte, die oft verkauft werden und Deckungsbeitrag bringen.

Ein zweiter Schritt ist die Trennung bei den Hauptgerichten von Fleisch/ Fisch, Beilagen, Saucen und Gemüse (falls es Sinn ergibt).

Ein Tagesangebot, eine extra saisonale Karte, eine Kinderkarte oder eine Dessertkarte können sinnvolle Ergänzungen sein, müssen vom Umfang aber im Rahmen bleiben.

Gäste und vor allem das Personal dürfen zu keiner Zeit überfordert werden.

Beispiele wie übersichtliche Karten gestalten kann

Noch einmal, es geht nicht um Preise oder Angebot. Nicht um Gestaltung oder Schriftart.

Hier zählt die Übersicht und die Verständlichkeit. Gleichzeitig werden viele Bedürfnisse gedeckt.

<p>Vorspeisen</p> <p>Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Aioli 5€</p> <p>Caesersalat mit Rib Eye Streifen und Mangovinigret 18,50€</p> <p>Rote Beete Hummus mit Rucola, Walnüssen, getrockneten Tomaten und Avocadoöl 13,90€</p> <p>Gemüse Bechamelgratin mit Walnuss – Basilikum Topping 11,90€</p> <p>Thunfisch Tartar 13,90€ / gr. 16,90€</p> <p>Irishes Rinder Tartar 13,90€ / gr. 16,90€</p> <p>Pimientos de Padron 8,50€</p> <p>Gambas in Aglio Olio e Peperoncino 13,90€ (10 Stk)</p> <hr/> <p>Hausgemachte Pasta</p> <p>Linguine Aglio Olio e Peperoncino 11,00€</p> <p>Linguine al Tartufo 21,90€</p> <p>Linguine mit Gambas und Basilikum – Walnuss Pesto 21,90€</p> <p>Gefüllte Pasta mit Reh 18,50€</p>	<p>Fleisch</p> <p>Filet Mignon 200g – 29,00€ 600g – 69,00€ 1000g – 109€</p> <p>Irishes tomahawk 100g – 11,90€</p> <p>Australisches Rumpsteak 300g – 39,00€</p> <p>Irishes T- Bon Steak 100g – 10,00€</p> <p>Dry Aged Rib Eye Steak 200g – 32,00€ 400g – 45,00€</p> <p>Freiland Hähnchenbrust 14,90€</p> <hr/> <p>Fisch</p> <p>Thunfischfilet an Café de Paris Sauce 27,90€</p> <p>Riesen Gambas (3 Stk) 29,00€</p> <hr/> <p>Saucen je 4,90€</p> <p>Rotweinjus</p> <p>Café de Paris</p> <p>Pfeffersauce</p>	<p>Beilagen</p> <p>Pommes nach Art des Hauses 4,50€</p> <p>Ofenkartoffel mit Ranchsauce 5,50€</p> <p>Rahmmangold 5,50€</p> <p>Gemischter salat (Mangodressing) 5,50€</p> <p>Rosmarin – Kartoffeln 4,50€</p> <p>Süßkartoffelpommes 5,50€</p> <hr/> <p>Burger mit Pommes</p> <p>Steak Burger mit Cheddar, Aioli, Guacamole und Bacon 21,90€</p> <p>Beyond Meat Burger (vegan) 18,90€</p>
---	---	--

Beispiel 2

Auch ein schönes Beispiel, dass man Vorspeisen (Kleinigkeiten), Suppen, Hauptspeisen und Dessert auf ein DinA 4 Blatt bringen kann, ohne dass man das Gefühl hat hier fehlt etwas oder die Auswahl wäre viel zu klein.

Kleinigkeiten	Suppen & Salate	Hauptspeisen und mehr
Knofl-Garnelen 10.0 in nativem Olivenöl, mit frisch geschnittenem Knoblauch, einem Hauch von Chili und Lauch und frisch geschnittenem Baguette.	Chili-Pumpkin Suppe 8.0 aus frischem Bio-Hokaido mit einer feinen Note von Chili und frischem Ingwer.	Bio-Rinderfilet 38.0 auf kräftig hausgemachter Bratenjus. 250 Gramm
Bruschetta 8.5 Traditionell seit 2015 aus fein geschnittenen San-Marzano Tomaten, frisch gehacktem Knofl und nativem Olivenöl auf frisch geröstetem Baguette zubereitet.	Beef Tea 8.0 Dreifach reduzierte Rinderkraftbrühe, mit Kräutern und Streifen vom Bio-Rinderfilet.	Hausgemachte Rinderroulade 24.0 sanft geschmort und klassisch gefüllt, an Semmelkose mit Apfel-Blaukraut
Olivenmix 6.0	Burrata 14.0 Der sahnige Filata-Käse mit Herz auf einem Salat-Bett mit kleinen Tomaten, nativem Olivenöl, hausgemachtem Pesto und Pinienkernen. Burrata wird in der östlichen Region Apulien hergestellt und ist im Gegensatz zu Mozzarella viel kompakter. Im Inneren wie eine feine Stracciatella-Creme.	Cremiges Pilzragout auf frischen Gnocchi mit 150 Gramm Rinderfiletstreifen +15.0 mit einer Pilzvariation vom Trüffelwerk aus Recklinghausen in cremiger Sauce.
eingelegter Korsischer Schafskäse 6.0 verfeinert mit frisch geschnittenem Lauch und nativem Olivenöl	Classic Caesar Salat 14.5 Romanosalat mit hausgemachtem Dressing, knackigen Knofl-Croutons und gehobeltem Grana Padano.	Beilagen zum Hauptgang
8 Datteln im Speckmantel 6.0	mit leckeren Black Tiger Garnelen 19.0 mit saftiger Hähnchenbrust 17.5	Gemischter Salat 6.0 (Balsamico oder Honig-Senf)
Zitronen Pfeffer Aioli Hausgemacht 6.0 mit einer Portion frisch geschnittenem Baguette	Großer gemischter Salat 14.5 Wahlweise mit Balsamico oder Honig-Senf Dressing.	Caesar Salat 6.0 Tomaten Salat 6.0 Hausgemachte Rosmarinkartoffeln 6.0 Feines Schmar Gemüse 6.0
pikante Kirschkaprika mit Frischkäse 6.0	mit leckeren Garnelen 19.0 mit saftiger Hähnchenbrust 17.5	DESSERT
Ein Körbchen frisch geschnittenes Baguette 2.5		Dessert des Tages 10.0 Käsevariation 10.0 von Affineur Waltmann mit Feigensenf

2 Menüs- mehr nicht

Das Konzept sieht vor, dass es „nur“ zwei Menüs (die alle paar Wochen wechseln) den Gästen präsentiert werden. Ein Traum vieler „a la carte Köche.“ Dennoch gibt es auch hier viele Extrawünsche zu erfüllen.

MENÜ 1	MENÜ 2 VEGETARISCH
KRABBen BRIOCHE Schnittlauchemulsion - Mandel - Mandarine	EI IN FASSGELAGERTER SOJASAUCE Petersilienwurzel - Meerrettich - Kohlsalat - Essig Majo
WEISSER HEILBUTT Beluga Linsen - Salzzitrone - Bleichsellerie	SCHWARZWURZEL Labneh - Zwiebelsaat - Hanföl - Kresse
OCHSENBACKE "MEXICO" Chipotle - Eingeweckte Paprika - Oaxaca	KONFIERTER ROTKOHl Orange - Lauch - Asche
MAGRET ENTE Rotkohl Mousseline - Lagerobst - Schalotte	GEBACKENE KARTOFFEL Trüffel - Portweinzwiebeln - Sauce Mornay
BROTPUDDING Backpflaume - Zimt Eis	NOUGAT TARTELETTE Haselnuss - Madeira - Kakao
p. P. 79,00 €	p. P. 69,00 €

Kreiere dein eigenes Menü

Oft sieht man solche Angebote an Feiertagen, die hoch frequentiert sind. Nur so kann das Personal die Arbeit dann überhaupt bewältigen. Natürlich gibt es auch Restaurants, die sich auf solche Menüzusammenstellungen spezialisiert haben.



Fazit:

Klar funktionieren die hier gezeigten Beispiele nicht in jedem Restaurant. Dennoch soll es mal wieder einen Anstoß geben, Angebot und Auswahl zu überdenken. Und wertet mal wieder die Verkaufsstatistik aus und kalkuliert mal wieder die Gerichte ;)