

## *Liebe Gäste,*

durch die Wahl eines einheitlichen Menüs  
ermöglichen Sie uns einen  
harmonischen und reibungslosen Service.

Vereinbaren Sie rechtzeitig  
einen Termin zur Menüabsprache und  
teilen Sie uns bitte spätestens 14 Tage  
vor Ihrem Anlass den Menüwunsch  
und die genaue Personenzahl mit.

Um Ihr Menü nach individuellen Wünschen  
zusammenzustellen, können die Gerichte und Beilagen  
beliebig ausgetauscht werden.

### *Wie wär's mit ...*

Aperitifauswahl	pro Person	€ 10,00
Rieslingsekt brut *Hausmarke*	0,75 l	€ 29,00

#### *....dazu*

Hausgemachtes Käsegebäck	pro Person	€ 3,40
Hausgemachter Flammenkuchen	pro Person	€ 3,70
Leckere Canapés	pro Stück	€ 4,20

# *Menüs mit badischem Charakter*

pro Person €

## *Menü 1*

Nudelsuppe mit Schnittlauch	4,60
Gesottenes Rindfleisch vom Bugblatt mit selbst eingekochten Preiselbeeren, Meerrettichsauce [2,5], Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat [3]	18,50
Kartäuserkloß in Zimtzucker gewendet mit Birne, Weinschaumsauce und Vanilleeiskrem	8,90

## *Menü 2*

Badische Festtagssuppe mit Nudeln, Flädle und Grießnocke	4,80
Kalbsbrust mit feiner Kräuter-Semmelfüllung, Saisongemüse, badischen Knöpfle und Kartoffelkroketten	19,00
Obstgrütze nach Saison mit hausgemachtem Parfait und Mousse von weißer Schokolade	7,80

pro Person €

### *Menü 3*

Riebelesuppe mit Schnittlauch	4,60
Blattsalate in einer Walnuss-Vinaigrette mit gebratenen frischen Pilzen	8,50
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Reutemer Bandnudeln und Kartoffelklößen	20,40
Kirschwasserbömble mit Früchten garniert	8,00

### *Menü 4*

Rinder-Kraftbrühe mit Flädle	4,80
Schwarzwälder Kalbsvögele mit Schinken und Ei gefüllt, Pilzrahmsauce, frischem Gemüse nach Wahl, badischen Knöpfele und Kartoffelkroketten	26,00
Warmer Blätterteig-Apfelstrudel mit Zimtsauce und Vanilleeiskrem	7,80



## *Wir empfehlen.....*

	pro Person	€
<i>Menü 5</i>		
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Kracherle und kross gebratenem Speck [2]		6,20
Bunter Salatteller vom Markt		4,20
Duett von geschmorten Rindertafelspitze und Ochsenbäckle (Kinnbäckle) mit Rotweinsauce, Saisongemüse, Reutemer Bandnudeln und Kartoffelkroketten		23,50
Parfait von Nussallerlei mit heißen Schattenmorellen		7,90
 <i>Menü 6</i>		
Pariser Kraftbrühe mit Gemüsefäden und Eierstich		5,20
Schweinerückenbraten *Gärtnerinart* mit Bratensauce, Blumenkohl polnisch, Böhnchen, Karotten, Kartoffelkroketten und Spätzle		18,50
Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne		8,50

pro Person €

### *Menü 7*

Cremesuppe von Waldpilzen mit frischen Kräutern	7,80
Blattsalate in einer Kräuter-Vinaigrette	3,80
Gefüllte Rinderroulade *bürgerliche Art* mit Gemüsebouquet, Kartoffelpüree und badischen Knöpfe (Gericht ab 15 Personen möglich)	22,50
Karamell-Creme mit Birnenfächer	8,00

### *Menü 8*

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen	6,20
Glaciertes Kalbshüftle mit Bratensauce, frischen sautierten Champignons, Blumenkohl polnisch, Karotten, Brokkoli, Spätzle und Kartoffelkroketten	24,00
*Hausbecher* Frischer Obstsalat, Vanilleeiscreme, Grand Marnier und Sahne	8,50

### *Menü 9*

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Ricottaklößchen	6,80
Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzen in Sahne, Spätzle und Kartoffelkroketten	23,50
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser	7,80

*Menü 10*

Honigmelone mit luftgetrocknetem Alemannenschinken[2]	13,00
Rinder-Kraftbrühe mit gefüllten Flädle und Gemüsefäden	5,80
Schwarzwälder Lammragout mit mediterranen Kräutern, Saisongemüse und Bratkartoffeln	20,00
Eierlikör-Pralineneisbombe	8,20

*Menü 11*

Cremesüppchen von frischen Gartenkräutern	6,50
Gefülltes Poulardenbrüstchen auf Lauch in Sahne mit frischen sautierten Pilzen, Gemüse nach Wahl, Semmelklößen und Kartoffelkroketten	19,50
Orangensalat mit Cointreau und Walnusseiscreme	8,50

*Menü 12*

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Stangen-Weißbrot	9,60
Badische Lauchtorte	5,00
Gebratene Kalbshinterhaxe mit frischen sautierten Pilzen, Gemüse nach Wahl, Kartoffelkroketten und Spätzle	26,00
Parfaitvariation mit zweierlei Saucen und frischen Früchten garniert	8,20

pro Person €

### *Menü 13*

Vitello tonnato und Rucola in Balsamico-Vinaigrette mit gehobeltem Grana Padano	13,20
Markklößchensuppe mit Schnittlauch	5,00
Roastbeef -rosa gebraten- mit Sauce Béarnaise, Rotweinsauce, Gemüse nach Wahl, badischen Knöpfle und Pommes gratin	29,50
Variation von Limonen-Joghurtterrine und Sorbet an Fruchtsaucenspiegel (Dessert ab 10 Personen möglich)	8,30

### *Menü 14*

Variation von gebratenem, geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Meerrettichsauce [2,5] und Stangen-Weißbrot	15,30
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange	8,50
Wildschweinrückensteak mit Wildrahmsauce, frischen sautierten Pilzen, gefüllter Birne, selbst eingekochten Preiselbeeren, Saisongemüse, Kartoffelkroketten und Speckknödel	31,50
Grand Marnier-Eissoufflée	8,50

pro Person €

### *Menü 15*

Grönland-Shrimpsalat [2,6] in Limettensauce angemacht mit frischen Früchten und Stangen-Weißbrot	15,00
Wildkraftbrühe mit Morchelklößchen	8,00
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Pilzrahmsauce, Saisongemüse, badischen Knöpfe und Kartoffelkroketten	28,50
Waldhonigparfait mit eingelegten Feigen (saisonbedingt) und Himbeermark	8,80

### *Menü 16*

Vorspeisenteller [2,5] mit Butter und Stangen-Weißbrot	16,20
Tomatenessenz Méditerranée	7,80
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Portweinsauce, Mangokompott, frischem Gemüse nach Wahl, Pommes gratin und Spätzle	28,50
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Vanillesauce und Früchtegarnitur	8,60



pro Person €

### *Menü 17*

Steinpilzcremesuppe	8,20
Seezungenschleife gefüllt mit Lachsmus, Basilikumsauce und Perlgraupenrisotto	17,00
Tournedos von Kalb und Rind mit Sauce Béarnaise, Rotweinsauce, Rotweinbutter, Gemüsebouquet, Spätzle und Pommes gratin	29,50
Palette von Sorbets mit Saisonfrüchten garniert	8,60

### *Menü 18*

Wildarrangement mit Terrine, gebratenem Reh, luftgetrocknetem Schinken und gebratenen Pilzen an Salatbouquet	16,20
Badisches Weinbergschnecken-süpple mit Kracherle	7,40
Gefülltes Kalbsröllchen vom Hüftle in Morchelrahmsauce mit Gemüse nach Wahl, Spätzle und Kartoffelkroketten	28,50
Grießflammeri und Zimtparfait auf saisonalem Früchteragout	7,90

pro Person €

### *Menü 19*

Auswahl von Blattsalaten in einer Sherry-Vinaigrette mit gebratener Barbarie-Entenbrust, Mangokompott, rosa Pfeffer und Cassissauce	15,00
Gedünstetes Regenbogen-Forellenfilet (Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach) an Rieslingsauce mit Reutemer Bandnudeln	14,50
Sorbet der Jahreszeit mit Rieslingsekt	6,80
Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	30,50
Dessertvariation	9,00

### *Menü 20*

Hummercremesuppe	8,20
Zanderklößchen und gebratene Riesengarnele auf Dillsauce mit Reutemer Bandnudeln	16,20
Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Madeirasauce, Champignonkopf, Gemüsebouquet und Pommes Macaire (Gericht ab 10 Personen möglich)	28,50
Carpaccio von der Babyananas mit Lemongras aromatisiert, zweierlei Sorbets	8,80

pro Person €

### *Menü 21*

Gebratene Wachtel an Salat von marinierten Linsen	15,50
Rosa gebratener Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit Pilzen in Sahne, gefüllter Birne, Preiselbeeren, Saisongemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten	32,00
Pfannkühle (Crêpe) gefüllt mit Zimtkirschen dazu zweierlei Parfaits	9,20

### *Menü 22*

Panaché von Saison-Salaten in einer Kräuter-Limettenvinaigrette mit Sprossen, gerösteten Pinienkernen, gebratenen Sesam-Scampis und Edelfischterrinen	16,50
Wachtelessenz mit feinen Klößchen und Aromaten	8,20
Seeteufelmedaillon auf Tomaten-Zucchini ragout mit Spaghetti	15,50
Rehschnitzel von der Keule mit Wacholderrahmsauce, frischen sautierten Pilzen, gefüllter Birne, Spätzle und Kartoffelkroketten	28,50
Tiramisu und Amaretto-Krokantparfait mit Orangensalat (Dessert ab 10 Personen möglich)	9,00

## *Oder lieber etwas saisonales, vegetarisches oder veganes?*

z.B. Im Frühjahr frischer Opfinger Stangenspargel,  
Erdbeer-Variation....

Im Sommer frische Pfifferlinge, frische Beeren...

Im Herbst Vörstetter Feldsalat in einer Kräuter-Vinaigrette  
mit Speck und Kracherle oder mal was anderes,  
Feldsalat in einem Joghurt-Dressing  
mit frischen Früchten garniert...

Im Winter Freiämter Freilandgans mit Maronen,  
verschiedene Wildgerichte...

Entnehmen Sie unsere saisonalen, vegetarischen  
oder veganen Gerichte unserer Stammkarte oder  
sprechen Sie uns direkt an.

Oder lieber ein

## *Kalt-Warmes Buffet?*

Ab 30 Personen möglich.

Wir beraten Sie gerne!

Zur späteren Stunde ....

## *Käseauswahl vom Brett*

€ 10,00 pro Person



## *Am Nachmittag ...*

### Kaffeesevice

Wir servieren von der Firma Tee-Peter in Freiburg  
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato,  
Milchkaffee, heiße Schokolade  
und offenen Tee aus unserer Teekarte  
sowie Sahne zum Kuchen  
pro Person € 7,50 (Kind € 3,80)



### Kuchen

Gerne dürfen Sie auch Ihre  
selbst gemachten Leckereien mitbringen.

## *Dekoration*

ist für uns kein Fremdwort  
sondern eine Selbstverständlichkeit!



Wenn Sie eine besondere Blumendekoration wünschen,  
bestellen wir diese für Sie  
bei den Floristen Andreas und Elke Rombach.

## *Menükarten*

Auf Wunsch schreiben wir Ihre Menükarten.  
Sonderformate oder spezielles Papier werden  
nach Aufwand berechnet.

Juli 2020

Sämtliche früheren Menüvorschläge verlieren hiermit  
ihre Gültigkeit.

# Für Ihre persönlichen Notizen:

Datum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Anlass:

Aperitif:

Getränke/Wein:

Menü:

Blumen/Dekoration:

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Süßungsmittel
- 4) Phosphat
- 5) Antioxidationsmittel
- 6) Geschmacksverstärker