

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 10 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.

Fragen Sie nach unseren zusätzlichen saisonalen Angeboten, wie Spargel, Erdbeeren, Feldsalat oder Pfifferlingen.

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	€
<i>Menü 1</i>		
Riebelesuppe mit Schnittlauch		4,60
Schwarzwälder Schäuferle [2,5,6] , leicht geräuchert, mit Burgundersauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree		15,00
Sauerkirschenparfait mit Früchten garniert		7,70
<i>Menü 2</i>		
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		8,20
<i>Menü 3</i>		
Badische Festtagssuppe mit Nudeln, Flädle und Grießnocke		4,80
Kalbsbrust mit feiner Kräuter-Semmelfüllung, Saisongemüse, badischen Knöpfle und Kartoffelkroketten		18,50
Obstgrütze nach Saison mit hausgemachtem Parfait und Mousse von weißer Schokolade		7,80

	pro Person €
<i>Menü 4</i>	
Klare Gemüsesuppe Bauernart mit Käsecroûton	5,80
Blattsalate in einer Walnuss-Vinaigrette mit gebratenen frischen Pilzen	8,50
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Reutemer Bandnudeln und Kartoffelklößen	19,40
Kirschwasserbömble mit Früchten garniert	8,00
<i>Menü 5</i>	
Feldsalat (saisonbedingt) in einer Kräuter-Vinaigrette mit gebratenem Speck [2] und Kracherle	8,50
Rinder-Kraftbrühe mit Flädle	4,80
Schwarzwälder Kalbsvögele mit Schinken und Ei gefüllt, Pilzrahmsauce, frischem Gemüse nach Wahl, badischen Knöpfle und Kartoffelkroketten	23,00
Warmer Blätterteig-Apfelstrudel mit Zimtsauce und Vanilleeiskrem	7,80



Wir empfehlen.....

	pro Person	€
<i>Menü 6</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		19,50
Parfait von Nussallerlei mit heißen Schattenmorellen		7,90
<i>Menü 7</i>		
Pariser Kraftbrühe mit Gemüsefäden und Eierstich		5,20
Schweinerückenbraten *Gärtnerinart* mit Bratensauce, Blumenkohl polnisch, Böhnchen, Karotten, Kartoffelkroketten und Spätzle		16,50
Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne		8,50
<i>Menü 8</i>		
Cremesuppe von Waldpilzen mit frischen Kräutern		7,80
Blattsalate in einer Kräuter-Vinaigrette		3,80
Gefüllte Rinderroulade *bürgerliche Art* mit Gemüsebouquet, Kartoffelpüree und badischen Knöpfle (Gericht ab 15 Personen möglich)		20,00
Karamell-Creme mit Birnenfächer		8,00

	pro Person €
<i>Menü 9</i>	
Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen	6,20
Glaciertes Kalbshüftle mit Bratensauce, frischen sautierten Champignons, Blumenkohl polnisch, Karotten, Brokkoli, Spätzle und Kartoffelkroketten	24,00
<i>*Hausbecher*</i>	
Frischer Obstsalat, Vanilleeiscreme, Grand Marnier und Sahne	8,50
<i>Menü 10</i>	
Feldsalat (saisonbedingt) in einem Joghurtdressing mit Früchten	9,00
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Ricottaklößchen	6,80
Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzen in Sahne, Spätzle und Kartoffelkroketten	23,50
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser	7,80
<i>Menü 11</i>	
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

pro Person €

Menü 12

Cremesüppchen von frischen Gartenkräutern	6,50
Gefülltes Poulardenbrüstchen auf Lauch in Sahne mit frischen sautierten Pilzen, Gemüse nach Wahl, Semmelklößen und Kartoffelkroketten	19,00
Orangensalat mit Cointreau und Walnusseiscreme	8,50

Menü 13

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Stangen-Weißbrot	9,60
Badische Lauchtorte	5,00
Gebratene Kalbshinterhaxe mit pikanter Sauce, frischen sautierten Pilzen , Gemüse nach Wahl, Kartoffelkroketten und Spätzle	23,20
Parfaitvariation mit zweierlei Saucen und frischen Früchten garniert	8,20

Menü 14

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	27,50
Variation von Limonen-Joghurtterrine und Sorbet an Fruchtsaucenspiegel (Dessert ab 10 Personen möglich)	8,30

Menü 15

Variation von gebratenem, geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Meerrettichsauce [2,5] und Stangen-Weißbrot	15,30
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange	8,50
Wildschweinerückensteak mit Wildrahmsauce, frischen sautierten Pilzen, gefüllter Birne, selbst eingekochten Preiselbeeren, Saisongemüse, Kartoffelkroketten und Speckknödel	28,50
Grand Marnier-Eissoufflée	8,50

Menü 16

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 Knöpfle und Kartoffelkroketten	28,50
Waldhonigparfait mit eingelegten Feigen (saisonbedingt) und Himbeermark	8,80

pro Person €

Menü 17

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

Menü 18

Erbsenschotensuppe	6,80
Seezungenschleife gefüllt mit Lachsmus, Basilikumsauce und Perlgraupenrisotto	17,00
Tournedos von Kalb und Rind mit Sauce Béarnaise, Champignonkopf, Rotweinbutter, Gemüsebouquet, Spätzle und Pommes gratin	28,50
Palette von Sorbets mit Saisonfrüchten garniert	8,60

Menü 19

Wildarrangement mit Terrine, gebratenem Reh, luftgetrocknetem Schinken und gebratenen Pilzen an Salatbouquet	16,20
Badisches Weinbergschneckensüpple mit Kracherle	7,40
Gefülltes Kalbsröllchen vom Hüftle in Morchelrahmsauce mit Gemüse nach Wahl, Spätzle und Kartoffelkroketten	26,50
Grießflammeri und Zimtparfait auf saisonalem Früchteragout	7,90

pro Person €

Menü 20

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 Provencale mit seinen typischen Beilagen	28,50
Dessertvariation	9,00

Menü 21

Variation von Kaninchen mit Mango-Feigenkompott an Salatbouquet	16,00
Steinpilzcremesuppe	8,20
Zanderklößchen und gebratene Riesengarnele auf Dillsauce mit Risotto	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 22

Gebratene Wachtel an Salat von marinierten Linsen	15,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Pilzen in Sahne, gefüllter Birne, selbst eingekochten Preiselbeeren, Saisongemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten	29,00
Pfannküchle (Crêpe) gefüllt mit Zimtkirschen dazu zweierlei Parfaits	9,20

Menü 23

Panaché von Saison-Salaten in einer Kräuter-Limettenvinaigrette mit Sprossen, gerösteten Pinienkernen, gebratenen Sesam-Scampis und Edelfischterrine	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 Mandelbällchen	28,50
Tiramisu und Amaretto-Krokantparfait mit Orangensalat (Dessert ab 10 Personen möglich)	9,00

Fischmenü

Tatar vom Gravad Lachs
mit Dillsenfauce
und Kartoffelreibekuchen
€ 13,00

*

Cremesuppe von Hummer
mit gebratener Riesengarnele
€ 8,50

*

Edelfische in Feuille de brick
auf einer Zitronengrassauce
mit Fischkartoffeln
€ 17,50

*

Duett von der Schwarzwaldforelle
(Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach)
mit Meerrettich-Rahmgemüse
und Perlgraupenrisotto
€ 24,50

*

Dessertteller
€ 9,00

Vegetarische Gerichte

ab 5 Personen möglich, für 1-4 Personen empfehlen wir das vegetarische Angebot aus unserer à la carte-Speisekarte.

<i>Menü 24</i>	pro Person €
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Ricottaklößchen	6,80
Buchweizenflädle mit geschmortem Wurzelgemüse gefüllt auf Lauchzwiebel-Pilzragout	16,00
Mandel-Grießflammeri auf saisonalem Früchteragout	7,80
 <i>Menü 25</i>	
Salatschüssel mit feinen Blattsalaten in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und gehobeltem Grana Padano	10,00
Pastinaken-Cremesuppe	6,80
Sonnenblumenkern-Dinkelbratlinge auf Paprika-Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln	15,00
Bayrisch Creme mit zweierlei Fruchtsaucen und Saisonfrüchten	7,90
 <i>Menü 26</i>	
Cremesuppe von roten Linsen mit frischem Koriander	6,20
Gefüllte Zucchini mit gratinierten Kartoffeln	8,50
Maultaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung auf Gemüse-Pilzragout mit Butterkartoffeln	15,00
Mohnparfait mit heißen Schattenmorellen	7,80

Ein saisonales vegetarisches Menü auch auf unserer à la carte-Speisekarte!

Oder lieber ein

Kalt-Warmes Buffet?

Ab 25 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 Blumendeko 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.

Februar 2019

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