

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	€ 11,00
Rieslingsekt brut *Hausmarke*	0,75 l	€ 30,00

....dazu

Hausgemachtes Käsegebäck	pro Person	€ 3,60
Hausgemachter Flammenkuchen	pro Person	€ 3,80
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 Knöpfele und Kartoffelkroketten	19,00
Obstgrütze nach Saison mit hausgemachtem Parfait und Mousse von weißer Schokolade	7,80

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	22,40
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	27,50
Warmer Blätterteig-Apfelstrudel mit Zimtsauce und Vanilleeiskrem	8,50



Wir empfehlen.....

Menü 5

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	27,50
Parfait von Nussallerlei mit heißen Schattenmorellen	7,90

Menü 6

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)	24,50
Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne	8,50

Menü 7

Pariser Kraftbrühe mit Gemüsefäden und Eierstich	5,20
Glaciertes Kalbshüftle mit Bratensauce, frischen sautierten Champignons, Blumenkohl polnisch, Karotten, Brokkoli, Spätzle und Kartoffelkroketten	26,00
Hausbecher Frischer Obstsalat, Vanilleeiscreme, Grand Marnier und Sahne	8,50

Menü 8

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Ricottaklößchen	6,80
Schweinefilet am Stück gebraten, Saisongemüse mit Pilzen in Sahne, Spätzle und Kartoffelkroketten	25,50
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser	7,80

Menü 9

Honigmelone mit luftgetrocknetem Alemannenschinken[2]	13,00
Rinder-Kraftbrühe mit gefüllten Flädle und Gemüsefäden	5,80
Schwarzwälder Lammragout mit mediterranen Kräutern, Saisongemüse und Bratkartoffeln	23,50
Eierlikör-Pralineneisbombe	8,20

Menü 10

Cremesüppchen von frischen Gartenkräutern	6,50
Gefülltes Poulardenbrüstchen auf Lauch in Sahne mit frischen sautierten Pilzen, Gemüse nach Wahl, Semmelklößen und Kartoffelkroketten	21,50
Orangensalat mit Cointreau und Walnusseiscreme	8,50

Menü 11

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	28,50
Parfaitvariation mit zweierlei Saucen und frischen Früchten garniert	8,20

Menü 12

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 Knöpfe und Pommes gratin	29,50
Variation von Limonen-Joghurtterrine und Sorbet an Fruchtsaucenspiegel (Dessert ab 10 Personen möglich)	8,30

Menü 13

Variation von gebratenem, geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Meerrettichsauce [2,5] und Stangen-Weißbrot	15,30
Klare Ochsenschwanzsuppe 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

Menü 14

Grönland-Shrimpssalat [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 Knöpfele und Kartoffelkroketten	29,50
Waldhonigparfait mit eingelegten Feigen (saisonbedingt) und Himbeermark	8,80

Menü 15

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, Pommés gratin und Spätzle	29,50
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Vanillesauce und Früchtegarnitur	8,60

Menü 16

Steinpilzcremesuppe	8,20
Seezungenschleife gefüllt mit Lachsmus, Basilikumsauce und Perlgraupenrisotto	19,50
Tournedos von Kalb und Rind mit Sauce Béarnaise, Rotweinsauce, Rotweinbutter, Gemüsebouquet, Spätzle und Pommes gratin	31,50
Palette von Sorbets mit Saisonfrüchten garniert	8,60

Menü 17

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	29,50
Grießflammeri und Zimtparfait auf saisonalem Früchteragout	7,90

Menü 18

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	16,50
Sorbet der Jahreszeit mit Rieslingsekt	8,50
Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	32,50
Dessertvariation	11,00

Menü 19

Hummercremesuppe	8,20
Zanderklößchen und gebratene Riesengarnele auf Dillsauce mit Reutemer Bandnudeln	18,50
Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Madeirasauce, Champignonkopf, Gemüsebouquet und Pommes Macaire (Gericht ab 10 Personen möglich)	29,50
Carpaccio von der Babyananas mit Lemongras aromatisiert, zweierlei Sorbets	8,80

Menü 20

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	35,50
Pfannküchle (Crêpe) gefüllt mit Zimtkirschen dazu zweierlei Parfaits	9,20

Menü 21

Panaché von Saison-Salaten in einer Kräuter-Limettenvinaigrette mit Sprossen, gerösteten Pinienkernen, gebratenen Sesam-Scampis und Edelfischterriner	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	31,00
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

€ 12,50 pro Person



Am Nachmittag ...

Kaffeervice

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 € 12,50 (Kind € 5,50)



Kuchen

Gerne dürfen Sie auch Ihre
selbst gemachten Leckereien mitbringen
dies ist an den Kaffeervice gebunden.

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.

September 2021

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