

Menüvorschläge



Urloffener Menü

- ❖ Steinchampignoncremesuppe
- ❖ Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, dazu ofenfrisches Baguette
- ❖ Gekochte Tafelspitz auf zartem Gemüse mit Meerrettichsoße, Kräuterboullionkartoffeln u. Wildpreiselbeeren

Preis pro Person

Klassisches Menü

- ❖ Gemischter Braten : Schweinehalsbraten und Rinder Schmorbraten von der Steakhüfte, dazu Bratensoße und Eierspätzle
- ❖ Wilder Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Preis pro Person

Baden Menü

- ❖ Wilder Blattsalat mit Speck u. Kracherle
- ❖ Zarte Schlemmersteak vom Schwein, überbacken mit frischen Steinchampignon, Speck u. Kräuter dazu Eierspätzle
- ❖ Mascarpone-Creme mit Himbeeren, in Mini-Gläschen

Preis pro Person

Badisches Menü

- ❖ Klare Fleischbrühe mit Fleischklößchen (Hanauer Bollensuppe)
- ❖ Zarter Sauerbraten mit Eierspätzle, dazu Williamsbirnen gefüllt mit Wildpreiselbeeren
- ❖ Schwarzwälder Kirsch-Creme

Preis pro Person

Regional Menü

- ❖ Wilder Blattsalat mit Speck u. Kracherle
- ❖ Gefüllte Kalbsbrust mit Steinchampignonrahmsoße, dazu Eierspätzle
- ❖ Gemüseplatte mit Broccoli an Soße Hollandaise, abgeschmelzten Bohnen, Babykarotten im Kräuterbeet und Erbsen
- ❖ Frischer Obstsalat

Preis pro Person

Alternative Beilagen
Finden Sie in unserem
Katalog auf
Seite 13

Schweizer Menü

- ❖ Käsecremsuppe
- ❖ Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Eierspätzle
- ❖ Frische Obstsalat

Preis pro Person

Alternative Beilagen
Finden Sie in unserem
Katalog auf
Seite 13

Schwarzwälder Menü

- ❖ Klare Fleischbrühe mit Markklößchen
- ❖ Schweine Filet im Speckmantel mit frischer Steinchampignonrahmsoße, dazu Eierspätzle
- ❖ Gemüseplatte mit Broccoli an Soße Hollandaise, abgeschmelzten Bohnen u. Babykarotten im Kräuterbeet, Erbsen
- ❖ Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu in Mini-Gläschen

Preis pro Person

Gourmet Menü

- ❖ Anti Pasti Platte mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Steinchampignon u. Oliven, dazu ofenfrisches Baguette u. Ciabatta
- ❖ Gegrilltes Lachssteak an rosa Pfeffersoße u. gebratenen Garnelen, dazu Tagliatellen
- ❖ Creme Brulee` in Mini-Gläschen

Preis pro Person

Feinschmecker Menü

- ❖ Klare Fleischbrühe mit Markklößchen
- ❖ Rehragout mit Williamsbirnen gefüllt mit Wildpreiselbeeren, Serviettenknödel u. Apfelrotkraut
- ❖ Panna Cotta auf roter Fruchtgrütze

Preis pro Person

Schlemmer Menü

- ❖ Geflügelsalat
- ❖ Gegrillter Kalbsrücken mit Steinchampignonrahmsoße, Eierspätzle
- ❖ Gemüseplatte mit Broccoli an Soße Hollandaise, Babykarotten im Kräuterbeet u. abgeschmelzten Bohnen und Erbsen
- ❖ Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu in Mini-Gläschen

Preis pro Person

Delikatess Menü

- ❖ Wilder Salat mit Balsamico-Dressing und Parmesan-Späne
- ❖ Klare Fleischbrühe mit Butterklößchen
- ❖ Fischröllchen vom Pangasiusfilet auf Blattspinat, an Schnittlauchsoße, mit Tagliatellen
- ❖ Panna Cotta auf roter Fruchtgrütze

Preis pro Person

Mexikanisches Menü

- ❖ Gefüllte Wraps (Weizenteigfladen)
 - ⇒ Putenfleisch, Paprika, Eisbergsalat u. Currydip
 - ⇒ Schinken, Eier, Gemüse u. Senfdip
- ❖ Chili Con Carne mit Reis, Mais-Chips u. saure Sahne
- ❖ Flan (gekochter Vanille Pudding) portioniert in Mini Gläschen u. exclusive Früchteplatte

Preis pro Person

Tex Mex Menü

- ❖ Cuacamole mit Tortilla Chips
- ❖ Wilder Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen u. Balsamico- Kräuter- Dressing, dazu Tortilla- Chips
- ❖ Carni Tax (Schweinebraten vom Rücken u. Hals) mit Kräutersößle, dazu Rosmarinkartoffeln
- ❖ Mango-Quarkcreme

Preis pro Person

Alternative Beilagen
Finden Sie in unserem
Katalog auf
Seite 13

Gigante Menü 5Gang

- ❖ Urloffener Lachsrollchen, dazu ofenfrisches Baguette
- ❖ Wilder Blattsalat mit Speck, Kracherle u. Balsamico-Kräuter-Dressing,
- ❖ Tomaten-Sherrycreme-Suppe oder Spargelcreme-Suppe (nur in der Saison)
- ❖ Gegrilltes Kalbsrückensteak mit frischen Steinchampignon und Rosmarinkartoffeln
- ❖ Panna Cotta „Latte Macchiato“

Preis pro Person

Exklusives Menü

- ❖ Fischplatte bestehend aus: Räucherlachs, Lachsrollchen, Forellenfilet, garniert mit Fischpralinen, Sahnemeerrettich und ofenfrisches Baguette
- ❖ Blattsalat mit Walnüssen, Kracherle, Balsamico-Kräuter-Dressing und ofenfrisches Baguette
- ❖ Gegrilltes Zanderfilet mit Garnelen, auf Blattspinat, an Rieslingrahmsoße u. Tagliatellen
- ❖ Zweifarbiges Schoko-Mousse in Mini-Gläschen und frischer Obstsalat in Mini-Gläschen

Preis pro Person