



Unsere Menüvorschläge für die Saison 2026 / 2027

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab zehn Personen
nur ein für alle Gäste einheitliches Menü servieren.

Selbstverständlich bieten wir zu dem von Ihnen ausgewählten Menü
eine vegetarische/vegane Alternative an.

Sollten Ihre Gäste Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
so passen wir das Menü, soweit möglich, gerne an.

Bitte teilen Sie uns besondere Ernährungsformen
bzw. Allergien und Unverträglichkeiten bereits im Voraus mit.



zum Aperitif

Kaiserstühler Flammkuchen – hausgemacht
mit krossem Speck, Käse und Rahm
– in kleine Stücke geschnitten –

oder

Flammkuchen mit Münsterkäse – hausgemacht
mit Käse, Rahm und Schnittlauch
– in kleine Stücke geschnitten –

zum Abendessen

Menü I

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Waldpilzcremesuppe
mit Kräuterknöpfle

Badischer Rinderrostbraten (Entrecôte)
mit Röstzwiebeln
krossen Bratkartoffeln und Feldsalat

Gebackene Apfelküchle
mit Zimtzucker, Vanillesauce
und marmoriertem Vanilleeis

€ 55,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 58,50 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü II

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Badischer Feldsalat
mit krossen Speckwürfeln und Kracherle

Brust von der Barbarie Ente
mit Entensauce, Apfel-Rotkraut
und geschmelzten Kartoffelknödeln

Délice von dreierlei Schokolade
mit Gewürzorange
Grand Marnier Krokant und Joghurteis

€ 68,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 71,50 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü III

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Konfierter Räucherlachs
mit Sauce Verte
verschiedenem gepickeltem Gemüse und Kräutersalat

Kabeljaufilet
– mit Bergkräutern krossgebraten –
mit Schnittlauchvelouté
Champagnerkraut und Kartoffelpüree

Schokoladenkuchen „medium“
mit eingelegten Kirschen, Vanillecreme
und Sauerrahmeis

€ 65,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 69,00 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü IV
– ab 20 Personen –

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Traditionelles schottisches Wildlachsfilet
in Blätterteig
mit Sauce Verte und Salatbouquet

Kalbsfilet
auf Morcheljus
mit Brokkoliröschen, Selleriepüree
und gratinierten Kartoffeln

Délice von dreierlei Schokolade
mit Gewürzorange
Grand Marnier Krokant und Joghurteis

€ 68,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 72,00 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü V

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Waldpilzcremesuppe
mit Kräuterknöpfle

Fleisch-Fondue in der Brühe
220 g Fleisch bestehend aus:
Rinderfilet, Kalbsfilet
3 verschiedene Saucen, Kräuterbutter,
Pommes Frites, Brot
und gemischte winterliche Blattsalate

Tonkabohnen-Crème Brûlée
mit eingelegter Glühweinbirne
und weißem Zimteis

€ 67,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 71,00 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü VI (vegan)

Rote Bete Hummus und Holzofenbrot

Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe – pikant
mit karamellisierten Kürbiskernen

Veganer Kräuterpfannkuchen
mit cremigen Waldpilzen, Lauch
und Feldsalat

Schokoladenkuchen „medium“
mit eingelegten Kirschen, Vanillecreme
und Sauerrahmeis

€ 41,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 45,00 pro Person inkl. Flammkuchen

– Menüänderungen vorbehalten –