



Unsere Menüvorschläge für die Saison 2023 / 2024

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass wir ab 10 Personen nur ein einheitliches Menü servieren und bitten um Ihr Verständnis.

Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte untereinander austauschen oder hinzufügen.

zum Aperitif

Kaiserstühler Flammkuchen
mit krossem Speck, Käse und Rahm
oder
Vegetarischer Kaiserstühler Flammkuchen
mit Käse, Rahm und Schnittlauch
(in kleine Stücke geschnitten)

zum Abendessen

Menü I

Griebenschmalz,
Buttersternle und Holzofenbrot

Tafelspitzbouillon
mit Gemüse, Backerbsen
und Holzofenbrot

Badischer Rinderrostbraten (Entrecôte)
mit Röstzwiebeln
hausgemachten Spätzle und Feldsalat

Gebackene Apfelküchle
mit Zimtucker, Vanillesauce
und marmoriertem Vanilleeis

€ 51,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 54,30 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü II

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Badischer Feldsalat
mit krossem Speck und Kracherle

½ knusprig gebratene Bayerische Bauernente
mit Entensauce, Apfel-Rotkraut
und geschmelzten Kartoffelknödeln

Délice von dreierlei Schokolade
mit Gewürzorange
Grand Marnier Krokant und Joghurteis

€ 67,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 70,30 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü III

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Scheiben und Mousse
von geräuchertem Wildlachs
mit Schnittlauch-Kaviar-Creme,
Rösti und Salatbouquet

Kross gebratener Zander „Winzer-Art“
mit Trauben, Speck, Croutons
auf Champagnerkraut und Kartoffelpüree

Schwarzwälder Kirsch im Glas
mit Kirschwasser, Vanillecreme
und eingelegten Kirschen

€ 59,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 62,80 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü IV
-ab 20 Personen-

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Traditionelles Schottisches Wildlachsfilet
in Blätterteig
mit Sauce Verte und Salatbouquet

Kalbsrückensteak
auf Morcheljus
mit Brokkoliröschen, Selleriepüree
und gratinierten Kartoffeln

Délice von dreierlei Schokolade
mit Gewürzorange
Grand Marnier Krokant und Joghurteis

€ 64,50 pro Person ohne Flammkuchen
€ 67,80 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü V

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Pilzrahmsüppchen
mit Croutons

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

Baileys-Crème Brûlée
mit eingelegter Birne und weißem Zimteis

€ 66,00 pro Person ohne Flammkuchen
€ 69,30 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü VI (vegan)

veganer Schmalz und Holzofenbrot

Kürbissuppe
mit Kürbiskernen und Kürbisöl

Maultaschen
gefüllt mit Süßkartoffel und Quinoa
mit Röstzwiebeln und Feldsalat

Schwarzwälder Kirsch im Glas
mit Kirschwasser, Vanillecreme
und eingelegten Kirschen

€ 42,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 45,80 pro Person inkl. Flammkuchen

- Menüänderungen vorbehalten -