



Unsere Menüvorschläge für die Saison 2024 / 2025

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

Tafelspitzbouillon
mit Gemüse, Backerbsen
und Holzofenbrot

Badischer Rinderrostbraten (Entrecôte)
mit Röstzwiebeln
hausgemachten Spätzle und Feldsalat

Gebackene Apfelküchle
mit Zimtzucker, Vanillesauce
und marmoriertem Vanilleeis

€ 53,00 pro Person ohne Flammkuchen
€ 56,50 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü II

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

Badischer Feldsalat
mit krossen Speckwürfeln 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

€ 67,50 pro Person ohne Flammkuchen
€ 71,00 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü III

Griebenschmalz,
Buttersterne und Holzofenbrot

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

Zander
– mit Bergkräutern kross gebraten –
mit Speck-Linsen-Sauce
Champagnerkraut und Kartoffelpüree

Schwarzwälder Kirsch im Glas
mit Kirschwasser, Vanillecreme
und eingelegten Kirschen

€ 62,50 pro Person ohne Flammkuchen
€ 66,00 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

€ 68,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 72,00 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

Eierlikör-Crème Brûlée
mit eingelegter Birne und weißem Zimteis

€ 67,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 70,50 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü VI (vegan)

veganer Schmalz und Holzofenbrot

Kürbis-Kokoscremesuppe – würzig
mit Kernen und Öl

Veganer Semmelknödel
mit cremigen Waldpilzen, Frühlingslauch
und Rucola

Schwarzwälder Kirsch im Glas
mit Kirschwasser, Vanillecreme
und eingelegten Kirschen

€ 41,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 45,00 pro Person inkl. Flammkuchen

- Menüänderungen vorbehalten -