

## Menüvorschläge

### 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,  
Buttersterne und Holzofenbrot  
\*\*\*

Tafelspitzbouillon  
mit Gemüse, Grießknödel  
und Holzofenbrot  
\*\*\*

Badischer Rinderrostbraten (Entrecôte)  
mit Röstzwiebeln  
hausgemachten Spätzle und Feldsalat  
\*\*\*

Gebackene Apfelküchle  
mit Zimtzucker, Vanillesauce  
und marmoriertem Vanilleeis

**€ 43,20 pro Person ohne Flammkuchen**

**€ 46,20 pro Person inkl. Flammkuchen**

### Menü II

Griebenschmalz,  
Buttersterne und Holzofenbrot  
\*\*\*

Badischer Feldsalat  
mit krossen Speckwürfeln und Kracherle  
\*\*\*

Kross gebratene Kabeljauschnitte  
mit Speck-Linsensauce, Weinsauerkraut  
und Kartoffelpüree  
\*\*\*

Gebackene Apfelküchle  
mit Zimtucker, Vanillesauce  
und marmoriertem Vanilleeis

**€ 42,80 pro Person ohne Flammkuchen**

**€ 45,80 pro Person inkl. Flammkuchen**

### Menü III

**-ab 15 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

**€ 57,00 pro Person ohne Flammkuchen**

**€ 60,00 pro Person inkl. Flammkuchen**

### Menü IV

Griebenschmalz,  
Buttersterne und Holzofenbrot  
\*\*\*

Kürbiscremsuppe  
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  
\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch-Brownie  
mit Vanille-Mandelcreme  
und eingelegten Kirschen

**€ 57,50 pro Person ohne Flammkuchen**

**€ 60,50 pro Person inkl. Flammkuchen**

### Menü V

Buttersterne und Holzofenbrot  
\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskernen und Kürbisöl  
\*\*\*\*

Maultaschen  
gefüllt mit Süßkartoffel und Quinoa  
mit Röstzwiebeln und Feldsalat  
\*\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch-Brownie  
mit Vanille-Mandelcreme  
und eingelegten Kirschen

**€ 37,50 pro Person ohne Flammkuchen**

**€ 40,50 pro Person inkl. Flammkuchen**

### Menüänderungen vorbehalten

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
Gerne geben diese Auskunft über enthaltene Allergene.