



## Unsere Menüvorschläge für die Saison 2018/2019

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 und Holzofenbrot  
\*\*\*

Kartoffelsuppe  
mit Schwarzwursträdle,  
Brotwürfeln und Kräutern  
\*\*\*

Badischer Rinderrostbraten  
mit Röstzwiebeln,  
handgeschabten Spätzle  
und gemischten winterlichen Blattsalate  
\*\*\*

Hausgemachter Tiroler Apfelstrudel  
mit Puderzucker und Vanillesauce

€ 38,20 pro Person ohne Flammkuchen (Netto € 32,10)

€ 41,20 pro Person inkl. Flammkuchen (Netto € 34,62)



## Menü II

Griebenschmalz und Holzofenbrot

\*\*\*

Badischer Feldsalat  
mit krossen Speckwürfeln und Kracherle

\*\*\*

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

\*\*\*

Opera von Birne und Schokolade  
mit Portweinbirne und Sauerrahmeis

€ 40,30 pro Person ohne Flammkuchen (Netto € 33,86)

€ 43,30 pro Person inkl. Flammkuchen (Netto € 36,39)

## Menü III

Griebenschmalz und Holzofenbrot

\*\*\*

Feine Sülze von mild geräucherten Schwarzwälder Forellenfilets  
mit Schnittlauchcreme, kleinem Rösti  
und winterlichen Salaten

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
mit Speckstreifen, Weintrauben, Croutons,  
Rieslingsauce auf Champagnerkraut  
und Kartoffelpüree

\*\*\*

Karamellierter Ofenschlupfer  
mit Bratapfelragout, Vanillesauce  
und Apfel-Calvadossorbet

€ 41,80 pro Person ohne Flammkuchen (Netto € 35,13)

€ 44,80 pro Person inkl. Flammkuchen (Netto € 37,65)



#### Menü IV

Griebenschmalz und Holzofenbrot

\*\*\*

Feine Scheiben und Mousse  
von geblanzttem mild geräuchertem Rheinlachs  
mit Bibbeleskäsecreme, Schnittlauch und Reibeküchle

\*\*\*

½ knusprige Bayerische Bauernente (ohne Keule)  
mit Apfel-Rotkraut, Entensauce  
und geschmelzten Kartoffelknödeln

\*\*\*

Opera von Birne und Schokolade  
mit Portweinbirne und Sauerrahmeis

€ 45,80 pro Person ohne Flammkuchen (Netto € 38,49)

€ 48,80 pro Person inkl. Flammkuchen (Netto € 41,01)

#### Menü V

Griebenschmalz und Holzofenbrot

\*\*\*

Pilzcremesuppe  
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

\*\*\*

Weißes Zimtparfait  
mit Gewürzorangencoulis,  
gebrannten Mandeln und Pistazieneis

€ 49,70 pro Person ohne Flammkuchen (Netto € 41,76)

€ 52,70 pro Person inkl. Flammkuchen (Netto € 44,29)



### Menü VI

Griebenschmalz und Holzofenbrot

\*\*\*

Traditionelles Schottisches Wildlachsfilet  
in Blätterteig mit Sauce Verte  
und Salatbouquet

\*\*\*

Milchkalbsrückensteak  
auf Morcheljus  
mit Brokkolipüree, geschmortem Sellerie  
und gratinierten Kartoffeln

\*\*\*

Rumtopf Früchte  
mit Mandelkrokant-Hippe und Vanilleeis  
im Weckglas serviert

€ 50,80 pro Person ohne Flammkuchen (Netto € 42,69)

€ 53,80 pro Person inkl. Flammkuchen (Netto € 45,21)

### Vegetarisches Menü

Pilzcremesuppe  
mit Croutons

\*\*\*\*

Polentaschnitte  
auf cremigen Buchenpilzen,  
Lauchgemüse und Artischocken

\*\*\*\*

Dessert analog zu anderem Menü

€ 31,70 pro Person ohne Flammkuchen (Netto € 26,64)

€ 34,70 pro Person inkl. Flammkuchen (Netto € 29,16)

### Menüänderungen vorbehalten

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