



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 geflammtem 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.