



Unsere Menüvorschläge für die Saison 2020 / 2021

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

Warme Galantine von Edelfischen
mit Sauce Verte
und winterlichen Salaten

Badischer Rinderrostbraten
mit Röstzwiebeln, krossen Speck-Böhnle
und gratinierten Rahmkartoffeln

Hausgemachter Tiroler Apfelstrudel
mit Puderzucker, Vanillesauce und Vanilleeis

€ 47,50 pro Person ohne Flammkuchen
€ 50,50 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü II

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

€ 44,50 pro Person ohne Flammkuchen

€ 47,50 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü III

Griebenschmalz, Buttersternle und Holzofenbrot

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

Kabeljauschnitte
auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbömble
auf Schokoladenbrioche
mit Vanillecreme und Rumtopf-Kirschen

€ 45,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 48,00 pro Person inkl. Flammkuchen



Menü IV
-ab 20 Personen-

Griebenschmalz, Buttersterne und Holzofenbrot

Griebenschmalz,
Buttersterne 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

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

Menü V

Griebenschmalz, Buttersterne und Holzofenbrot

Kürbiscremesuppe
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

Gebackene Apfelküchle
mit Zimtzucker, Vanillesauce und marmoriertem Vanilleeis

€ 50,90 pro Person ohne Flammkuchen
€ 53,90 pro Person inkl. Flammkuchen

- Menüänderungen vorbehalten -