

Menü -Vorschläge

Suppen

| | |
|--|------|
| Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln und Rindfleisch | 4,00 |
| Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle | 3,80 |
| Badische Hochzeitssuppe mit Maultaschen, Grieß- und Markklößchen und Eierstich | 4,00 |
| Tomatencremesuppe mit Sherrysahne | 4,00 |

Vorspeisen/Zwischengerichte

| | |
|--|-------|
| Bunter Salatteller mit Salaten der Saison (wahlweise serviert oder als Buffet) | 4,00 |
| Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Räucherschinken, Baguette und Butter | 6,80 |
| Hausgebeizter Lachs an Honig-Senfsauce mit kleiner Salatgarnitur und Steinofenbaguette | 8,80 |
| Roastbeef an Knoblauchsauce oder Remoulade und Steinofenbaguette | 8,80 |
| Variation von Räucherfischen an Sahnemeerrettich mit Steinofenbaguette und Butter | 9,50 |
| Italienischer Vorspeisenteller mit Antipasti und Parmaschinken | 9,50 |
| „Vitello tonnato“ (gekochtes Kalbsfleisch an Thunfisch-Kapernsauce) | 9,50 |
| Variationsteller von max. 5 verschiedenen Vorspeisen | 11,80 |

Hauptgerichte

bei einer Menüabsprache können Sie zu Ihrem Menü 3 bis maximal 4 Beilagen und Gemüseplatte mit Gemüse der Saison wählen:

hausgemachte Butterspätzle, hausgemachte Butterknöpfle, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Basmatireis oder Butternudeln

Fisch

| | |
|--|-------|
| Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille mit Kräuterbutter | 17,80 |
| Gegrillte Lachsschnitte auf Blattspinat mit Safransauce | 18,80 |

Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| Orecchiette an Tomaten-Sahnesauce, Kirschtomaten, Zuckerschoten, Ziegenkäseflocken und Rucola | 11,80 |
| Tomaten, mit Schafskäse und Rucola gefüllt, auf Kräutersauce | 10,50 |
| Schafskäse im Sesammantel mit hausgemachtem Pesto | 10,80 |
| Spinat-Ziegenkäsestrudel an Kräuterrahmsauce | 11,50 |

Vom Grill und aus der Pfanne

| | |
|--|-------|
| Schweinefilet, im Speckmantel, an Champignons ala Creme | 17,50 |
| <i>Dreierlei Braten</i> | 17,50 |
| Rinderschmorbraten, Kalbsbraten und glasierter Schweinebraten | |
| Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise | 18,50 |
| Kalbsrücken, am Stück gebraten, an Morchelrahmsouße | 18,80 |
| Filets von Schwein und Rind mit frischen Champignons, Grilltomaten und Sauce Hollandaise | 22,00 |

Wild aus heimischen Wäldern (saisonal)

| | |
|---|-------|
| Wildragout in Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne | 16,80 |
| Sauerbraten vom Hirsch | 17,50 |
| <i>„Försterin Teller“</i> | 22,50 |
| Verschiedene Wildmedaillons an Champignons und Preiselbeersauce | |

Dessert

| | |
|---|------|
| Schwarzwälder im Glas serviert | 4,50 |
| Crème Brûlée mit frischen Früchten | 5,50 |
| Marzipan-Mohnparfait an Mandelcreme und Fruchtgarnitur | 5,80 |
| Trilogie von Mousse auf Fruchtspiegel | 6,50 |
| Käsebrett mit Chutney und frischen Trauben | 7,80 |
| Tiramisu in der Cappuccinotasse serviert (saisonal auch Beerentiramisu möglich) | 5,50 |

Fingerfood Buffet

Gebratene Zucchini auf Cous Cous - Salat

Tomaten-Mozzarellaspieß

Geräucherter Lachs auf Frischkäse

Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Rosmarin

Melonensalat mit Schwarzwälder Schinkenröllchen

Mini-Wraps in verschiedenen Variationen

Verschiedene Canapés belegt mit Roastbeef, Schwarzwälder Schinken,
hausgebeiztem Lachs und Käse

Paniertes Schweinemedailon auf Kartoffelsalat

Geflügel-Spieße auf Erdnusssauce

Tomaten mit Schafskäse und Rucola gefüllt

Panna Cotta mit Himbeermark

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 27,50

Badisches Menü

Suppe

Perlgraupensuppe mit Gemüsestreifen

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Baguette

oder

Geräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet an Sahnemeerrettich und Baguette

oder

Schwarzwälder Schinken mit kleinem Salat und Preiselbeersahne

Hauptgang

Kleine Rinderroulade „Bürgerliche Art“ an Spätburgundersauce

Rosa gebratene Kalbshüfte an Weisweinsauce

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons an Rahmsauce

hierzu reichen wir:

Hausgemachte Butterknöpfle, Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom
Freiburger Markt

Dessert

Schwarzwälder im Glas

oder

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

Preis pro Person: 35,50

Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) an Balsamico-Dressing

Melonenschiffchen mit Parma-Schinken

„Tacchino tonnato“ (gekochte Putenbrust an Thunfisch-Kapernsauce)

Antipasti

(eingelegte Champignons, Zucchini, Oliven, Peperoni und Paprika)

Bauernsalat mit Schafskäse

Salate der Saison

Hauptgerichte

Zweierlei Nudelgerichte (Tortellini, Rigatoni)

dazu Tomatensauce, Gorgonzolasauce und Sauce Bolognese

Lachs-und Gemüselasagne

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark

Frischer Fruchtsalat

Tiramisu

Preis pro Person: 27,50

Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.

Buffetvorschlag I

Kaltes Buffet

Geflügelcocktail

Tafelspitz mit Vinaigrette angemacht

Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) an Balsamico Dressing

Buntes Salatbuffet mit Salaten der Saison,
Verschiedene Dressings und kalte Saucen

Variationen vom Fisch:
hausgebeizter Lachs, Forellenfilets, Makrelen

Roastbeefplatte

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Warmes Buffet

Hähnchenbrustfilet, mit Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten gefüllt, an

Tomatensugo

**

Schweinefilet, am Stück gebraten, an Apfel-Calvadossauce

**

Schafskäse im Sesammantel an Safransauce

**

hierzu reichen wir

Kartoffelgratin und hausgemachte Butterspätzle

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 34,80

Grillbuffet I

Buntes Salatbuffet

mit Salaten der Saison,
Kartoffel- und Nudelsalat,
Caprese (Tomate-Mozzarella)
Griechischer Salat mit Feta

Steinofenbaguette

Grillbuffet

Grillwurst und Merguez
Putensteaks und Geflügelspieße
Schweinenackensteaks
Mit Feta gefüllte Tomaten

Saucen

Ananas-Currydip
Paprika-Chillidip
hausgemachte Kräuter-und Chilibutter
Kräuter-Knoblauch-Quark

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
gegrilltes Pfannengemüse
Brotkorb

Preis pro Person: 26,80

Dessertbuffet

(auf Wunsch und nach Absprache)

Mousse au Chocolat & Mousse à la Vanille
Panna Cotta mit Himbeermark
Frischer Fruchtsalat
Gebundene Kirschen mit Topfencreme und Baiser

Preis pro Person: 6,50

Grillbuffet II

Buntes Salatbuffet

mit Salaten der Saison
Kartoffel- und Nudelsalat
Caprese (Tomate-Mozzarella)
Griechischer Salat mit Feta
Verschiedene Antipasti

Steinofenbaguette

Grillbuffet

Ganzes Spanferkel mit Honig-Rosmarin Marinade(ab 50 Personen)
Roastbeef, am Stück gegrillt, vom Buchholzmoker
Gegrillte Hähnchenbrust an Ahorn-Rosmarin Marinade
Lachsfilet mit Thymian-Limetten Marinade
Mit Feta gefüllte Tomaten und Champignons

Saucen

Schwarzbiersauce
Paprika-Chillidip
Ananas-Currydip
Kräuter-Knoblauch-Quark
hausgemachte Kräuterbutter

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
gegrilltes Pfannengemüse
Brotkorb

Dessertbuffet

Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu
frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 38,50