



## MENUVORSCHLÄGE 2017

*Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menu aus. Nur dann sind auch die Preise gültig.  
Fragen Sie bitte auch nach unseren saisonalen und aktuellen vegetarischen Gerichten.*

*Die Preise verlieren mit dem Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit.*

*Mit einem ● markierte Gerichte sind vegetarisch.*

*Gültig für Veranstaltungen ab 1.3.2017*

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1) Kraftbrühe mit Flädle   | 5,50               |
| Bunter Salatteller ●   | 5,50               |
| <b>Kalbsaxe aus dem Ofen</b><br><i>in leicht gebundener Kalbsjus mit frischen Pilzen<br/>auf Wurzelgemüse und breiten Nudeln</i>   | <u>20,00 31,00</u> |
| 2) Gebackene Knusperröllchen mit Schafskäse, Aubergine, Tomate<br>und Kreuzkümmel gefüllt auf gegrilltem Paprika, Olivenvinaigrette<br>und kleinem Salatbouquet ●              | 12,50              |
| Kraftbrühe mit Grießklößchen   | 5,50               |
| <b>Hasenrücken</b> Oberförster Art mit Wacholderrahmsauce,<br>frischen Pilzen im Nest, gefülltem Pfirsich, Gemüse der Saison<br>hausgemachten Spätzle und Kartoffelkrokettchen | <u>26,00 44,00</u> |
| 3) Räucherfischmousse im Lachsmantel mit Wasabicrème,<br>marinierten Gurkenstreifen und Salatbouquet   | 15,00              |
| Kraftbrühe mit Eierstich   | 5,50               |
| <b>Pouardenbrust</b> „provenzalische Art“<br>auf Thymianjus mit Zucchini-Gemüse und cremiger Maispolenta   | <u>21,00 41,50</u> |
| 4) Hausgemachte Fischterrine von Hecht und Lachs<br>mit grüner Sauce und kleinem Salatbouquet  | 15,00              |
| Schaumiges Kräuterrahmsüppchen ●   | 6,50               |
| Rosa gebratenes <b>Roastbeef</b><br>mit Burgundersauce auf Bohncassoulet,<br>Grilltomate und Kartoffelgratin   | <u>26,00 47,50</u> |
| 5) Ziegenfrischkäsemousse im Auberginen-Zucchini-Mantel ●<br>auf gegrilltem Paprika mit Balsamicovinaigrette und Salatbukett   | 12,50              |
| Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen und Gin ●   | 6,50               |
| <b>Barbarie-Ente</b> kross gebraten<br>mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin   | <u>22,00 41,00</u> |

- |     |   |              |              |
|-----|---|--------------|--------------|
| 6)  | <i>Hausgeräuchertes Forellenfilet<br/>mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet</i>   | 12,00        |              |
|     | <i>Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen mit Croûtons</i> ●  | 6,50         |              |
|     | <b><i>Schweinefilet am Stück gebraten</i></b> mit Rahmsauce,<br>frischen Pilzen, Gemüse vom Freiburger Markt<br>und hausgemachten Spätzle                               | <u>22,00</u> | <b>40,50</b> |
| 7)  | <i>Shrimpsalat mit Avocado, Champignons und Tomate<br/>in feiner Vinaigrette mariniert an kleinem Salatbouquet</i>  | 16,00        |              |
|     | <i>Hausgemachte Rote Bete Ravioli auf gedünstetem Lauchbett<br/>in leichter Meerrettichsahne</i> ●  | 11,50        |              |
|     | <i>Rosa gebratenes <b>Lammnüsschen</b> „provençale“<br/>mit grünen Böhnchen und Kartoffelgratin</i>   | <u>25,00</u> | <b>52,50</b> |
| 8)  | <i>Gebratenes Lachsmédaillon auf Limonen-Koriandervinaigrette<br/>mit Avocadomousse und kleinem Salatbouquet</i>  | 15,00        |              |
|     | <i>Consommé double mit gefüllten Morcheln</i>   | 8,50         |              |
|     | <b><i>Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,</i></b><br>grünen Böhnchen, geschmorten Kirschtomaten,<br>frischen Pilzen und Rissolékartoffeln                  | <u>30,00</u> | <b>53,50</b> |
| 9)  | <i>Melone mit Parmaschinken</i>   | 14,00        |              |
|     | <i>Hechtsoufflée auf grünem Spargel in Rieslingsauce</i>  | 11,50        |              |
|     | <i>Rosa gebratener <b>Lammrücken</b> in der Kräuterkruste<br/>auf mediterranem Gemüse und knusprigem Kartoffelsäckchen</i>  | <u>30,00</u> | <b>55,50</b> |
| 10) | <i>Lachstatar auf Buttermilchmousse an grüner Sauce<br/>und kleinem Salatbouquet</i>  | 14,50        |              |
|     | <i>Kraftbrühe mit Quarknocken</i>   | 5,50         |              |
|     | <b><i>Rehnüsschen</i></b> rosa gebraten mit Wacholderrahmsauce,<br>frischen Pilzen, gefüllter Birne, Gemüse der Saison,<br>hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten | <u>28,00</u> | <b>48,00</b> |
| 11) | <i>Ziegenfrischkäse mit Thymian im Brickteig gebacken auf Birnenconfit,<br/>Honig-Koriander-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet</i> ●                                  | 13,00        |              |
|     | <i>Badisches Festtagsüpple - Kraftbrühe mit Flädle, Eierstich und Butterklößchen</i>  | 6,50         |              |
|     | <b><i>Kalbsrücken</i></b> am Stück gebraten oder als Steak<br>mit Morchelrahmsauce, sautiertem Gemüse der Saison,<br>hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten       | <u>26,00</u> | <b>45,50</b> |

- |   |                    |
|---|--------------------|
| 12) <i>Getrübefelte Perlhuhnterrine mit Gänsestopfleber<br/>auf Portweingelée, karamellisierten Birnenspalten und Salatbouquet</i>  | 18,00              |
| <i>Gebratenes Doradenfilet auf Paprikasahne und feinen Nüdele</i>   | 13,00              |
| <i>Rehrücken rosa gebraten auf Portweinsauce<br/>mit Apfel-Preiselbeerragout, Pilzen im Nest<br/>Schupfnudeln und Gemüse der Saison</i>   | <u>33,00 64,00</u> |
| 13) <i>Mosaik von gebeiztem Lachs und St. Jakobsmuscheln<br/>in Kräutergelée mit Safranmayonnaise und Salatbouquet</i>  | 16,00              |
| <i>Hummerravioli in ihrer Bisque mit kleinen Romanescoröschen</i>   | 16,00              |
| <i>Kalbsfilet in Trüffelsahne<br/>mit Gemüse vom Freiburger Markt, Dauphinekartoffeln</i>   | <u>30,00 62,00</u> |
| 14) <i>Im Sesammantel gebratene Gambas auf asiatischem Gemüse<br/>und kleinem Salatbouquet</i>  | 16,00              |
| <i>Maiscrèmesuppe mit Croûtons</i>  | 6,50               |
| <i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce<br/>mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelcrêpes</i>  | <u>25,00 47,50</u> |
| 15) <i>Tapas-Teller mit Fisch und Krustentieren</i>   | 18,00              |
| <i>Tatar von Lachs auf Dillschaum, gebratene St. Jakobsmuschel auf Selleriepurée,<br/>Carpaccio von Thunfisch mit Ingwer-Knoblauchmarinade,<br/>gefüllte Sepia auf Couscous-Salat, Pulposalat mit Staudensellerie und Paprika</i> |                    |
| <i>Schaumiges Flusskrebssüppchen mit kleinen Hechtklößchen</i>  | 11,00              |
| <i>Seeteufel am Stück mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch gebraten<br/>auf Rieslingsauce, Blattspinat und Nüdele</i>  | <u>30,00 59,00</u> |
| 16) <i><u>Vegetarisches Menü</u></i>  |                    |
| <i>Renchtäler Frischkäse mit Koriander, Basilikum<br/>und Tomatenvinaigrette an Blattsalaten</i>  | 12,50              |
| <i>Vegetarische Suppe (aus Tagesangebot)</i>  | 6,50               |
| <i>Zucchini-puffer mit sahnigem Pilzragout<br/>und sautiertem Gemüse der Saison</i>   | <u>19,00 38,00</u> |

#### Vegetarische Hauptgänge

- |   |       |
|---|-------|
| <i>Hausgemachte Ricotta-Ravioli auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten<br/>und Parmesancreme</i>   | 19,00 |
| <i>Pfannkuchenroulade mit Spinat Pinienkernen und Gorgonzola gefüllt,<br/>Rotweinzwiebeln und frischen Pilzen</i>                                       | 19,50 |
| <i>Pestospaghetti mit gebratenem mediterranem Gemüse,<br/>Parmesan und geschmorten Kirschtomaten</i>  | 19,00 |
| <i>Zarte Kohlrabiblätter gefüllt mit sautierten Streifen von der Karotte<br/>und Zuckerschoten, Morchel-Sherrysahne und gebratenen Kartoffelwürfeln</i> | 19,00 |

*Vegane Gerichte aus der aktuellen Speisekarte*

## DESSERTS

<i>Crème Caramel mit kleinem Früchtebouquet und Schlagsahne</i>	7,90
<i>Rote Grütze mit Schlagsahne oder hausgemachter Vanillesauce</i>	6,50
<i>Coupe Danmark - Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne-</i>	8,00
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	7,00
<i>Schwarzwaldbecher – Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Schlagsahne</i>	7,90
<i>Eisbecher mit Früchten - Fruchtsalat, Erdbeer- und Nusseis, Schlagsahne</i>	7,90
<i>Schloßberg-Bömble mit Sauerkirschen und Schlagsahne– Kirschwasserparfait</i>	7,90
<i>Orangeneistorte Grand Marnier mit frischen Früchten</i>	9,50
<i>Zimtparfait mit frischen Früchten</i>	9,50
<i>Eistorte <b>2- bis 3stöckig</b> mit Beerenkompott pro Person</i>	9,50
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>	9,50
<i>Sorbet-Variation -3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten garniert-</i>	11,00
<i>Dessert-Variation -Parfait, Sorbet, Mousse mit frischen Früchten</i>	11,00
<i>Apfel-Ofenschlupfer auf Karamellsauce mit Himbeersorbet</i>	9,00
<i>Crème Brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Beeren oder Früchten oder marinierten Orangenfilets</i>	9,50
<i>Vanillerahmbömble auf Portweinkirschen mit Schokoladensahne</i>	9,00
<i>Variation von der Erdbeere – saisonal – Parfait, Sorbet, Törtchen, gebackene Erdbeere, Erdbeersalat</i>	12,00
<i>Gefüllter Schokoladentropfen auf marinierten Kumquats und Passionsfruchtsorbet</i>	12,00
<i>Mascarpone mousse im Baumkuchenmantel auf marinierter Ananas und Cassissorbet</i>	12,00
<i>Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf roter Fruchtsauce mit frischen Früchten</i>	9,50
<i>Stracciatellaparfait mit exotischen Früchten, Mango-Passionsfruchtsorbet und Fruchtsaucen</i>	9,50
<i>Topfenmousse mit frischer Passionsfrucht, Campari-Zitrusfrüchtegelée mit Limonencreme und Buttermilch-Orangensorbet</i>	11,00
<i>Moccamousse mit karamellisierten Äpfeln und Calvadossorbet</i>	11,00
<b><i>Dessertbuffet inklusive Käsebrett - ab 30 Personen</i></b>	<b>17,00</b>
<b><i>Dessertbuffet ohne Käse - ab 30 Personen</i></b>	<b>15,00</b>
<i>Crème brûlée, Mousse au chocolat, Panna Cotta, Topfenmousse, Sorbet, Eis, frischen Früchte, Beerenkompott, Saucen, Schlagsahne</i>	
<b><i>Käseteller oder Käse vom Brett pro Portion</i></b>	<b>9,50</b>

## W A R M E V O R S P E I S E N

<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinjus und kleinem Salatbouquet</i>	15,50
<i>Hechtklößchen auf Blattspinat in Rieslingsauce</i>	1 Stück 8,00 2 Stück 13,00
<i>Lachs in Blätterteig mit Schnittlauchsabayon</i>	16,00
<i>Gambas Don Alfredo</i>	16,00

## S U P P E N

<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	7,00
<i>Tomatensuppe mit Sahnehäubchen</i>	6,00
<i>Maronensuppe mit schwarzem Pfeffer und Trüffelöl</i>	7,00
<i>Curry-Mangoschaumsüppchen mit kleinem Fischspieß</i>	14,00

## F I S C H - H A U P T G E R I C H T E

<i>Zander im Kartoffelmantel gebraten mit Safransahne auf sautiertem Gemüse</i>	27,00
<i>Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse, Rieslingsauce und Rissolékartoffeln</i>	27,00
<i>Pochierte Edelfische in Schnittlauchsahne auf Blattspinat mit Nüdele</i>	28,00
<i>Pochierter Bachsaibling in Kräuternage auf glasiertem Wurzelgemüse mit Rissolékartoffeln</i>	21,00

## Kleine Snacks zum Apéritif

<i>Buffetkegel ca. 100 Teile mit Zucchini-Roastbeefröllchen, Tomaten-Mozzarella und Melone-Parmasticks oder nach Ihren Wünschen zusammengestellt</i>	255,00
<i>Canapés verschieden belegt mit: Räucherlachs, Lachstatar, Fischterrine, glasierten Schweinemédailles Parmaschinken, Forellenfilet, Käse, Roastbeef, Tomate Mozzarella Gänseleberterrine</i>	4,00 8,00
<i>Kaviar</i>	Preis auf Anfrage
<i>Miniquiche, Käse-Schinkenbörnchen</i>	4,00
<i>Minipizza</i>	pro Person 2,50
<i>Mini-Flammkuchen</i>	pro Person 2,50
<i>Laugenknöpfe 3 Stück pro Person</i>	2,00

## Mitternachtsgerichte

<i>Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage</i>	7,50
<i>Rindfleischsuppe – Rinderbouillon mit Fleisch, Gemüse und Nudeln -</i>	7,50
<i>Ungarische Goulaschsuppe</i>	6,00
<i>Weißwürste mit süßem Händlmaier Senf</i>	1 Paar 7,50
<i>Currywurst</i>	Portion 4,80
<i>Käsebrett mit Brot und Butter</i>	pro Person 9,50.