



## MENUVORSCHLÄGE 2018

*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 1.3.2018*

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1) Kraftbrühe mit Flädle   | 6,00               |
| Bunter Salatteller ●   | 6,00               |
| <b>Kalbsaxe aus dem Ofen</b><br><i>in leicht gebundener Kalbsjus mit frischen Pilzen<br/>auf Wurzelgemüse und breiten Nudeln</i>   | <u>21,00 33,00</u> |
| 2) Gebackene Knusperröllchen mit Schafskäse, Aubergine, Tomate<br>und Kreuzkümmel gefüllt auf gegrilltem Paprika, Olivenvinaigrette<br>und kleinem Salatbouquet ●            | 13,50              |
| Kraftbrühe mit Grießklößchen   | 6,00               |
| <b>Hasenrücken</b> Oberförster Art mit Wacholderrahmsauce,<br>frischen Pilzen im Nest, gefülltem Pfirsich, Gemüse der Saison<br>hausgemachten Spätzle und Kartoffelkrokotten | <u>28,00 47,50</u> |
| 3) Räucherfischmousse im Lachsmantel mit Wasabicrème,<br>marinierten Gurkenstreifen und Salatbouquet   | 16,00              |
| Kraftbrühe mit Eierstich   | 6,00               |
| <b>Pouardenbrust</b> „provenzalische Art“<br>auf Thymianjus mit Zucchini-Gemüse und cremiger Maispolenta   | <u>22,00 44,00</u> |
| 4) Hausgemachte Fischterrine von Hecht und Lachs<br>mit grüner Sauce und kleinem Salatbouquet  | 16,00              |
| Schaumiges Kräuterrahmsüppchen ●   | 7,00               |
| Rosa gebratenes <b>Roastbeef</b><br>mit Burgundersauce auf Bohncassoulet,<br>Grilltomate und Kartoffelgratin   | <u>27,00 50,00</u> |
| 5) Ziegenfrischkäsemousse im Auberginen-Zucchini-Mantel ●  | 13,50              |
| auf gegrillten Paprika mit Balsamicovinaigrette und Salatbukett  |                    |
| Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen und Gin ●   | 7,00               |
| <b>Barbarie-Ente</b> kross gebraten<br>mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin   | <u>23,00 43,50</u> |

- |     |   |              |              |
|-----|---|--------------|--------------|
| 6)  | <i>Hausgeräuchertes Forellenfilet<br/>mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet</i>   | 13,50        |              |
|     | <i>Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen mit Croûtons</i> ●  | 7,00         |              |
|     | <b><i>Schweinefilet am Stück gebraten</i></b> mit Rahmsauce,<br>frischen Pilzen, Gemüse vom Freiburger Markt<br>und hausgemachten Spätzle                               | <u>23,50</u> | <b>43,00</b> |
| 7)  | <i>Shrimpsalat mit Avocado, Champignons und Tomate<br/>in feiner Vinaigrette mariniert an kleinem Salatbouquet</i>  | 17,00        |              |
|     | <i>Hausgemachte Rote Bete Ravioli auf gedünstetem Lauchbett<br/>in leichter Meerrettichsahne</i> ●  | 13,00        |              |
|     | <i>Rosa gebratenes <b>Lammnüsschen</b> „provençale“<br/>mit grünen Böhnchen und Kartoffelgratin</i>   | <u>26,00</u> | <b>56,00</b> |
| 8)  | <i>Gebratenes Lachsmédaillon auf Limonen-Koriandervinaigrette<br/>mit Avocadomousse und kleinem Salatbouquet</i>  | 16,00        |              |
|     | <i>Consommé double mit gefüllten Morcheln</i>   | 9,00         |              |
|     | <b><i>Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,</i></b><br>grünen Böhnchen, geschmorten Kirschtomaten,<br>frischen Pilzen und Rissolékartoffeln                  | <u>32,00</u> | <b>57,00</b> |
| 9)  | <i>Melone mit Parmaschinken</i>   | 15,00        |              |
|     | <i>Hechtsoufflée auf grünem Spargel in Rieslingsauce</i>  | 12,50        |              |
|     | <i>Rosa gebratener <b>Lammrücken</b> in der Kräuterkruste<br/>auf mediterranem Gemüse und knusprigem Kartoffelsäckchen</i>  | <u>32,00</u> | <b>59,50</b> |
| 10) | <i>Lachstatar auf Buttermilchmousse an grüner Sauce<br/>und kleinem Salatbouquet</i>  | 16,00        |              |
|     | <i>Kraftbrühe mit Quarknocken</i>   | 6,00         |              |
|     | <b><i>Rehnüsschen</i></b> rosa gebraten mit Wacholderrahmsauce,<br>frischen Pilzen, gefüllter Birne, Gemüse der Saison,<br>hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten | <u>29,00</u> | <b>51,00</b> |
| 11) | <i>Ziegenfrischkäse mit Thymian im Brickteig gebacken auf Birnenconfit,<br/>Honig-Koriander-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet</i> ●                                  | 13,50        |              |
|     | <i>Badisches Festtagsüpple - Kraftbrühe mit Flädle, Eierstich und Butterklößchen</i>  | 7,00         |              |
|     | <b><i>Kalbsrücken</i></b> am Stück gebraten oder als Steak<br>mit Morchelrahmsauce, sautiertem Gemüse der Saison,<br>hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten       | <u>28,00</u> | <b>48,50</b> |

- 12) *Getrübefelte Perlhuhnterrine mit Gänsestopfleber  
auf Portweingelée, karamellisierten Birnenspalten und Salatbouquet* 19,00  
*Gebratenes Doradenfilet auf Paprikasahne und feinen Nüdele* 14,00  
**Rehrücken** rosa gebraten auf Portweinsauce  
mit Apfel-Preiselbeerragout, Pilzen im Nest  
Schupfnudeln und Gemüse der Saison 35,00 68,00
- 13) *Mosaik von gebeiztem Lachs und St. Jakobsmuscheln  
in Kräutergelée mit Safranmayonnaise und Salatbouquet* 17,00  
*Hummerravioli in ihrer Bisque mit kleinen Romanescoröschen* 17,00  
**Kalbsfilet** in Trüffelsahne  
mit Gemüse vom Freiburger Markt,  
hausgemachten Spätzle und Dauphinekartoffeln 32,00 66,00
- 14) *Im Sesammantel gebratene Gambas auf asiatischem Gemüse  
und kleinem Salatbouquet* 17,00  
*Maiscrèmesuppe mit Croûtons* ● 7,00  
**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust** auf Orangensauce  
mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelcrêpes 27,00 51,00
- 15) *Tapas-Teller mit Fisch und Krustentieren* 19,00  
*Tatar von Lachs auf Dillschaum, gebratene St. Jakobsmuschel auf Selleriepurée,  
Carpaccio von Thunfisch mit Ingwer-Knoblauchmarinade,  
gefüllte Sepia auf Couscous-Salat, Pulposalat mit Staudensellerie und Paprika*  
*Schaumiges Flusskrebssüppchen mit kleinen Hechtklößchen* 13,00  
**Seeteufel** am Stück mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch gebraten  
auf Rieslingsauce, Blattspinat und Nüdele 32,00 64,00
- 16) **Vegetarisches Menü** ●  
*Renchtäler Frischkäse mit Koriander, Basilikum  
und Tomatenvinaigrette an Blattsalaten* 13,50  
*Vegetarische Suppe (aus Tagesangebot)* 7,00  
**Zucchini-puffer** mit sahnigem Pilzragout  
und sautiertem Gemüse der Saison 20,00 40,50

**Vegetarische Hauptgänge** ●

- Hausgemachte Ricotta-Ravioli auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten  
und Parmesancreme* 20,00  
*Pfannkuchenroulade mit Spinat Pinienkernen und Gorgonzola gefüllt,  
Rotweinzwiebeln und frischen Pilzen* 21,00  
**Pestospaghetti mit gebratenem mediterranem Gemüse,**  
*Parmesan und geschmorten Kirschtomaten* 20,00  
**Zarte Kohlrabiblätter gefüllt** mit sautierten Streifen von der Karotte  
und Zuckerschoten, Morchel-Sherrysahne und gebratenen Kartoffelwürfeln 20,00

*Vegane Gerichte aus der aktuellen Speisekarte*

## DESSERTS

<i>Crème Caramel mit kleinem Früchtebouquet und Schlagsahne</i>	8,30
<i>Rote Grütze mit Schlagsahne oder hausgemachter Vanillesauce</i>	7,00
<i>Coupe Danmark - Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne-</i>	8,50
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	7,50
<i>Schwarzwaldbecher – Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Schlagsahne</i>	8,30
<i>Eisbecher mit Früchten - Fruchtsalat, Erdbeer- und Nusseis, Schlagsahne</i>	8,30
<i>Schloßberg-Bömble mit Sauerkirschen und Schlagsahne– Kirschwasserparfait</i>	8,30
<i>Orangeneistorte Grand Marnier mit frischen Früchten</i>	10,00
<i>Zimtparfait mit frischen Früchten</i>	10,00
<i>Eistorte <b>2- bis 3stöckig</b> mit Beerenkompott pro Person</i>	10,00
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>	10,00
<i>Sorbet-Variation -3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten garniert-</i>	12,00
<i>Dessert-Variation -Parfait, Sorbet, Mousse mit frischen Früchten</i>	12,00
<i>Apfel-Ofenschlupfer auf Karamellsauce mit Himbeersorbet</i>	9,80
<i>Crème Brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Beeren oder Früchten oder marinierten Orangenfilets</i>	9,80
<i>Vanillerahmbömble auf Portweinkirschen mit Schokoladensahne</i>	9,80
<i>Variation von der Erdbeere – saisonal – Parfait, Sorbet, Törtchen, gebackene Erdbeere, Erdbeersalat</i>	13,00
<i>Gefüllter Schokoladentropfen auf marinierten Kumquats und Passionsfruchtsorbet</i>	14,00
<i>Mascarpone mousse im Baumkuchenmantel auf marinierter Ananas und Cassissorbet</i>	14,00
<i>Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf roter Fruchtsauce mit frischen Früchten</i>	10,00
<i>Stracciatellaparfait mit exotischen Früchten, Mango-Passionsfruchtsorbet und Fruchtsaucen</i>	10,00
<i>Topfenmousse mit frischer Passionsfrucht, Campari-Zitrusfrüchtegelée mit Limonencreme und Buttermilch-Orangensorbet</i>	12,00
<i>Moccamousse mit karamellisierten Äpfeln und Calvadossorbet</i>	12,00
<b><i>Dessertbuffet inklusive Käsebrett - ab 30 Personen</i></b>	<b>18,00</b>
<b><i>Dessertbuffet ohne Käse - ab 30 Personen</i></b>	<b>16,00</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>11,00</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>	16,00
<i>Hechtklößchen auf Blattspinat in Rieslingsauce</i>	1 Stück 8,50 2 Stück 14,00
<i>Lachs in Blätterteig mit Schnittlauchsabayon</i>	17,00
<i>Gambas Don Alfredo</i>	17,00

## S U P P E N

<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	8,00
<i>Tomatensuppe mit Sahnehäubchen</i>	7,00
<i>Maronensuppe mit schwarzem Pfeffer und Trüffelöl</i>	8,00
<i>Curry-Mangoschaumsüppchen mit kleinem Fischspieß</i>	14,50

## 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>	29,00
<i>Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse, Rieslingsauce und Rissolée kartoffeln</i>	29,00
<i>Pochierte Edelfische in Schnittlauchsahne auf Blattspinat mit Nüdele</i>	29,00
<i>Pochierter Bachsaibling in Kräuternage auf glasiertem Wurzelgemüse mit Rissolée kartoffeln</i>	22,50

## Kleine Snacks zum Apéritif

<i>Buffetkegel ca. 100 Teile mit Zucchini-Roastbeefröllchen, Tomaten-Mozzarella und Melone-Parmasticks oder nach Ihren Wünschen zusammengestellt</i>	269,00
<i>Canapés verschieden belegt mit: Räucherlachs, Lachstatar, Fischterriner, glasierten Schweinemédailles Parmaschinken, Forellenfilet, Käse, Roastbeef, Tomate Mozzarella Gänseleberterriner</i>	4,30 8,50
<i>Kaviar</i>	Preis auf Anfrage
<i>Miniquiche, Käse-Schinkenbrötchen</i>	4,30
<i>Minipizza</i>	pro Person 2,80
<i>Mini-Flammkuchen</i>	pro Person 2,80
<i>Laugenknöpfe 3 Stück pro Person</i>	2,30

## Mitternachtsgerichte

<i>Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage</i>	8,00
<i>Rindfleischsuppe – Rinderbouillon mit Fleisch, Gemüse und Nudeln -</i>	8,00
<i>Ungarische Goulaschsuppe</i>	7,00
<i>Weißwürste mit süßem Händlmaier Senf</i>	1 Paar 8,00
<i>Currywurst</i>	1 Portion 5,00
<i>Käsebrett mit Brot und Butter</i>	pro Portion 11,00