

MENUVORSCHLÄGE 2022

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 1.2.2022



Unsere Klassiker



K1) Kraftbrühe mit Flädle

Bunter Salatteller ●

In Rosmarinbutter rosa gebratenes Kalbsnüssle

mit frischen Pilzen, Brokkoli, Karotten
und Tagliatelle

Dessert aus der Dessertliste

49,00

K2) Hausgeräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet

Kartoffel-Lauchcremesüppchen mit Croûtons ●

Schweinefilet am Stück gebraten mit Rahmsauce,
frischen Pilzen, Gemüse vom Freiburger Markt
und hausgemachten Spätzle

Dessert aus der Dessertliste

59,00

K3) Ceviche vom Wildlachs mit Kokosmilch, Chili, Limette und Minze

an pikantem Papaya-Mangosalat mit Lauchzwiebeln

Schaumiges Kräuterrahmsüppchen ●

Rosa gebratenes **Roastbeef** an Burgundersauce
mit Pilzen und Parmesan gefüllter Schmorzwiebel,
Bohnen, Kirschtomaten und Kartoffelgratin

Dessert aus der Dessertliste

67,50

K4) Mit Walnusscrème gefüllte, gegrillte Auberginenröllchen ● an Granatapfel, Humus und Salatbukett

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen und Gin ●

Barbarie-Ente kross gebraten
mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin

Dessert aus der Dessertliste

59,00

- K5)** Hausgebeizten Wildlachs mit Honig-Senfsauce,
süß-sauren Gurkenstreifen, roter Beete und Wildkräutersalat
Consommé double mit gefüllten Morcheln
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,
grünen Böhnchen, geschmorten Kirschtomaten,
frischen Pilzen und Rissoléekartoffeln
Dessert aus der Dessertliste **74,00**
- K6)** Ziegenfrischkäse mit Thymian im Brickteig gebacken auf Birnenconfit,
Honig-Koriander-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet ●
Badisches Festtagssüpple - **Kraftbrühe mit Flädle, Eierstich und Butterklößchen**
Kalbsrücken am Stück gebraten oder als Steak
mit Morchelrahmsauce, Brokkoli, Karotten,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten
Dessert aus der Dessertliste **64,00**
- K7)** Thunfischtatar auf Wasabimousse mit marinierten Gurkenstreifen,
Ingwervinaigrette und kleinem Salatbouquet
Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit Croûtons ●
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce
mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelcrêpes
Dessert aus der Dessertliste **69,00**
- K8)** Frischkäsemousse mit Gartenkräutern ●
an gegrilltem Paprika und Fenchel
Tomaten-Olivenvinaigrette und Salatbouquet
Hechtklößchen auf Blattspinat in Rieslingsauce (*1 Klößchen*)
Kalbsfilet in Trüffelsahne
mit Gemüse vom Freiburger Markt,
hausgemachten Spätzle und Dauphinekartoffeln
Dessert aus der Dessertliste **69,00**





Wild-Menüs



W1) Crêpinette von der Wachtelbrust mit Gänsestopfleber, Apfelscheiben und Trüffel gefüllt auf Linsensalat und Balsamicojus

Consommé double mit gefüllten Morcheln und Gemüse

Rehrücken rosa gebraten auf Portweinsauce mit Apfel-Preiselbeerragout, Pilzen im Nest Schupfnudeln und Gemüse der Saison

Dessert aus der Dessertliste

79,00

W2) Lachstatar auf Buttermilchmousse an grüner Sauce und kleinem Salatbouquet

Kraftbrühe mit Quarknocken

Rehnüsschen rosa gebraten mit Wacholderrahmsauce, frischen Pilzen, gefüllter Birne, Gemüse der Saison, hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten

Dessert aus der Dessertliste

69,00



Fisch-Menüs



F1) Sashimi vom Thunfisch mit Knoblauch, Ingwer, Limone und Sojasauce mit Glasnudelsalat, eingelegtem Rettich und Wasabicrème

Schaumiges Hummersüppchen mit kleinen Hechtklößchen

Mit buntem Pfeffer gebratenes Lachsfilet auf Pak Choi, Schnittlauchsahne und Gemüse-Perlgrauen

Dessert aus der Dessertliste

69,00

F2) Mosaik von gebeiztem Lachs und Jakobsmuscheln in Kräutergelee mit Safran-Mayonnaise und Salatbouquet

Hechtsoufflee auf grünem Spargel und Rieslingsahne

Seeteufelmédailon im Gamba-Mantel gebraten auf gedünstetem Spitzkohl, Krustentierjus und feine Nudeln

Dessert aus der Dessertliste

79,00



Mediterrane Menüs



M1) Gazpacho-Gelee und Couscous-Salat mit Zucchini und Tomaten,
an Oliventapenade, Basilikumschaum und Wildkräutersalat ●

Bouillabaisse, provençalische Fischsuppe mit Lauch,
gebratenem Gamba, Rotbarbe und geröstetem Brot

Mit Pilzen und Parmesan gefüllte Poulardenbrust

auf Thymianjus, glasiertem Mangold, Karotten und cremiger Polenta

Dessert aus der Dessertliste

59,00

M2) Shrimpsalat mit Avocado, Champignons und Tomate
in feiner Vinaigrette mariniert an kleinem Salatbouquet

Hausgemachte Kartoffel-Knoblauch-Tortellini auf Blattspinat
mit gerösteten Topinamburwürfeln, Kirschtomaten
und Jus von geschmorten Essigzwiebeln ●

Rosa gebratener **Lammrücken** in der Kräuterkruste
auf Lammjus, mediterranem Gemüse und
mit Tomaten und Artischocken gefülltes Bulgurröllchen

Dessert aus der Dessertliste

79,00

M3) Gelee von der Charantaimelone* mit Basilikum und grünem Pfeffer
mit Limonen-Öl und Thymian, sous-vide-gegarte Wassermelone,
hauchdünn aufgeschnittener Parmaschinken und Wildkräutersalat

Pestospaghetti mit gebratenem mediterranem Gemüse ●

Doradenfilet gebraten auf Jus von rotem Paprika
mit Fenchelgemüse und gebratenen Aniskartoffeln

Dessert aus der Dessertliste

74,00

**Saisonal Mai bis September verfügbar*





Vegetarische Menüs ●



V1) Tatar von gegrilltem, mediterranem Gemüse mit marinierten Artischocken, Basilikummousse, Tomaten-Confit und Wildkräutersalat

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

Strudel mit Blattspinat und Kartoffeln gefüllt

mit Rosmarinapfel, Roquefortsauce und glasiertem Gemüse

Dessert aus der Dessertliste

54,00

V2) Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Oliven, Lauchzwiebeln und Basilikum-Pesto

Griesknödel auf Blattspinat mit Gemüsesahne

Zarte Kohlrabiblätter gefüllt mit sautierten Streifen von der Karotte und Zuckerschoten, Morchel-Sherrysahne und gebratenen Kartoffelwürfeln

Dessert aus der Dessertliste

59,00



Veganes Menü ●

Avocado mit Tomaten, Oliven und Wildkräutersalat gefüllt auf Oliventapenade

Tomatensuppe

Berglinsen-Kokosmilchcurry mit Tomaten und Lauchzwiebeln, gebratenem Gemüse und Basmatireis

Dessert aus der Dessertliste

54,00

Vegane Gerichte aus der aktuellen Speisekarte



DESSERTS



Diese Desserts sind im Menupreis enthalten

Crème Brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Beeren
oder Früchten oder marinierten Orangenfilets

Schloßberg-Bömbke – Kirschwasserparfait-
mit Sauerkirschen und Schlagsahne

Krokantparfait mit frischen Früchten und Sahne

Coupe Danmark - Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne-

Schwarzwaldbecher – Vanille- und Schokoladeneis
mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Schlagsahne

Eisbecher mit Früchten - Fruchtsalat, Erdbeer- und Nusseis, Schlagsahne

Eistorte mit Beerenkompott pro Person

Vanillerahmbömbke mit frischen Früchten/Beeren- je nach Saison

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Desserts mit Aufpreis

Parfait von der Limette und Zitronenthymian mit Mandel-Orangenhippen, Minz-Schokoladenmousse und frischen Früchten	+3,00
Stracciatellaparfait mit exotischen Früchten, Mango-Passionsfruchtsorbet und Fruchtsaucen	+3,00
Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf roter Fruchtsauce mit frischen Früchten	+3,00
Sorbet-Variation -3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten garniert-	+3,00
Dessert-Variation -Parfait, Sorbet, Mousse mit frischen Früchten	+3,00

Käseteller oder **Käse vom Brett** pro Portion

+3,00



Kleine Snacks zum Apéritif

Buffetkegel ca. 100 Teile

mit Zucchini-Roastbeefröllchen, Tomaten-Mozzarella und Melone-Parmasticks
oder nach Ihren Wünschen zusammengestellt

320,00



Canapés verschieden belegt mit:

*Räucherlachs, Lachstatar, Fischterrine, glasierten Schweinemédallions
Parmaschinken, Forellenfilet, Käse, Roastbeef, Tomate Mozzarella

5,50

*Gänseleberterrine

10,00

Miniquiche, Käse-Schinkenhörnchen

5,00

Minipizza

pro Person 3,50

Flammkuchen pro Stück ca. in 20 Teilchen geschnitten

12,00

Laugenknöpfe 3 Stück pro Person

3,00

Mitternachtsgerichte

Rindfleischsuppe – Rinderbouillon mit Fleisch, Gemüse und Nudeln -

8,50

Ungarische Goulaschsuppe

8,00

Weißwürste mit süßem Händlmaier Senf

1 Paar 9,50

Currywurst

1 Portion 6,50

Käsebrett mit Brot und Butter

pro Person 14,00

Hochzeitstorte

aus unserer eigenen Konditorei

Hochzeitstorte, einstöckig für ca. 20 Personen

ab ca. 120,00

Hochzeitstorte, zweistöckig für ca. 40 Personen

ab ca. 220,00

Hochzeitstorte, dreistöckig für ca. 70 Personen

ab ca. 320,00

Hochzeitstorte in Herzform für ca. 35 Personen

ab ca. 200,00

Hochzeitstorte, Doppel-Herzform für ca. 70 Personen

ab ca. 300,00

Preise können je nach Dekoration, Füllung und Überzug unterschiedlich sein.