

## ***FAMILIENFEIERN ZUM FESTPREIS***



*In 3 Preiskategorien bieten wir verschiedene Menüs,  
einschließlich der Getränke zu einem Festpreis.*

*Unabhängig vom Menü servieren wir Ihnen:*

***Apéritif***

***1 Glas RHEINGOLD-SEKT***

***Getränke zum Menü:***

*bei Abendveranstaltungen bis 0.30 Uhr*

*Weißwein und Rotwein, Pils vom Faß,  
alkoholfreie Getränke, und nach dem Essen 1 Tasse Kaffee*

***Kategorie I EUR 48,00***

***Kategorie II EUR 52,00***

***Kategorie III EUR 62,00***

***pro Gast einschl. 19% Mehrwertsteuer***

## ***Kategorie I à EUR 48,00***

### ***Menü I***

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Brätklößchen*

\*\*\*

*Medaillons vom Jungschweinerücken an Steinchampignonsrahm  
mit handgeschabten Spätzle und knackigen Salaten*

*oder*

*Filet vom Bodenseewaller an Gutedelschaum  
mit glacierten Wurzelgemüsen und Kressekartoffeln*

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

### ***Menü II***

*Cremesuppe von Strauchtomaten mit Basilikum*

\*\*\*

*Brüstchen von der Ortenauer Maispoularde an Spätburgundersauce  
serviert mit feinen Nüdelchen und bunten Salaten*

*oder*

*Gebratenes Bachforellenfilet „Müllerin Art“  
mit Blattspinat und Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Mandel- Mascarponecreme an Fruchtsaucenspiegel*

### ***Menü III***

*Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern mit Croûtons*

\*\*\*

*Gemischter Braten von Rind und Kalb mit zweierlei Saucen,  
marktfrischen Gemüsen und Spätzle vom Brett*

*oder*

*Merlanfilet auf Thymiannudeln und gegrillten  
südländischen Gemüsen*

\*\*\*

*Fruchtige Weinschaumcreme mit eingelegten Waldbeeren*

### ***Kategorie II à EUR 52,00***

#### ***Menü I***

*Badische Festtagsuppe*

\*\*\*

*Medaillons vom Schweinefilet an Calvadosrahmsauce,  
Kohlrabi-Karottengemüse und hausgemachte Krautknöpfe*

*oder*

*Wildlachsschnitte im Blätterteigmantel  
auf zweierlei Saucen, dazu feine Gemüse*

\*\*\*

*Grand- Marnierparfait mit Cassisorangen*

## ***Menü II***

*Legierte badische Fischsuppe mit Hechtnocken*

\*\*\*

*Lammkeule gespickt mit Knoblauch und Rosmarin,  
Speckböhnchen und Bäckerinkartoffeln*

*oder*

*Knusprig gebratenes Filet vom Flußzander an Winzerseksauce  
mit Gemüserisotto und knackigen Salaten*

\*\*\*

*Zibärtele- Eisgugelhupf mit Bühler Rotweinzwetschgen*

## ***Menü III***

*Broccolicremesüppchen mit gerösteten Pinienkernen und Shrimps*

\*\*\*

*Kaninchenkeule gefüllt mit Trompetenpilzen und Champignons  
an Estragonsauce garniert mit Gemüse der Saison und Lauchnudeln*

*oder*

*Filets von der Meerbarbe in Limonenbutter gebraten  
mit glacierten Kaiserschoten und Safran-Basmatireis*

\*\*\*

*Mousse von weißer Schokolade mit feinem Cassissorbet*

## ***Kategorie III à EUR 62,00***

### ***Menü I***

*Erlesene Blattsalate in weißem Balsamico  
und heiß geräuchertem Stremellachs*

\*\*\*

*Getrüffeltes Kartoffelsüppchen*

\*\*\*

*„Entrecôte Double“ rosa gebraten an rotem Zwiebelkonfit, Sc.Bernaïse,  
Speckböhnchen und hausgemachte Schupfnudeln*

*oder*

*Jakobsmuscheln vom Grill an Flußkrebbrisotto  
und geschmortem Staudensellerie*

\*\*\*

*Kirschwasser-Honigparfait mit Mandelplätzchen  
und Vanille-Krokantsauce*

### ***Menü II***

*Sülze vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl  
und kleinem Apfelsalat in Meerrettichschmand*

\*\*\*

*Essenz von Waldpilzen mit Schwarzwälder Schinkennockerl*

\*\*\*

*Medaillons vom Kalbsrücken an gebutterter Thymianjus,  
Mandelbroccoli und Spätzle vom Brett*

*oder*

*Frikassée vom Seeteufelbäckchen in Noilly-Pratschaum garniert  
mit Gemüse der Saison und hausgemachte Sepianudeln*

\*\*\*

*Orangentopfenmousse mit Grand-Marnier Sabayon*

### *Menü III*

*Mousse von der Entenleber und geräucherte  
Entenbrust mit Kräuterbrioche*

\*\*\*

*Schaumsüppchen von der Bachkresse mit Tomatenockerl*

\*\*\*

*Geschmorte Rehkeule in Wachholderrahm mit Preiselbeeren,  
Pilzofenschlupfer und knackigen Salaten*

*oder*

*Filet vom Wolfsbarsch auf mediterranen Gemüsen  
und Kartoffel-Oliven-Plätzchen*

\*\*\*

*Geeistes Melonensüppchen mit  
badischem Winzersekt und Birnensorbet*

