



„Turmberg Menü“

Amuse bouche

** * * * **

*Junge Blattsalate mit geschmolzenen Tomaten
und Zuckerschoten*

** * * * **

*Gefüllte Poulardenbrust
mit Rotweinjus und feinen Nudeln*

** * * * **

Crème brûlée mit Vanilleeis und Früchten

34,- EUR pro Person

„Walzbach Menü“

Amuse bouche

** * * * **

*Schaumsuppe von Schwarzwurzeln
mit Kräuterravioli*

** * * * **

*Sanft geschmorte Kalbsschulter
mit Dijon- Senfsoße, jungem Gemüse und handgeschabten Spätzle*

** * * * **

Törtchen und Sorbet von der Quitte

39,- EUR pro Person



„Frühlings- Menü“

Amuse bouche

* * * * *

*Schaumsuppe vom Knollensellerie
mit Gemüseroulade*

* * * * *

*Kross gebratenes Filet vom Flußzander auf Curryrisotto
mit Chablisschaum*

* * * * *

*Keule vom Kraichgauer Reh mit Rahmwirsing
und handgeschabten Spätzle*

* * * * *

*Terrine von zweierlei Valrhona- Schokolade
im Baumkuchenmantel mit Birnenragout*

47,- EUR pro Person

„Badisches Menü“

Amuse bouche

* * * * *

*Badische Grünkernsuppe
mit Markklößchen*

* * * * *

*Filet vom Bachsaibling auf Kürbispüree
mit Rieslingschaum*

* * * * *

*Scheiben vom Ochsenfilet
mit Spätburgundersoße, jungen Karotten und Schupfnudeln*

* * * * *

Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Vanilleeis

51,- EUR pro Person



„Hochzeitsmenü“

Amuse Bouche

** * * * **

*Galantine vom Stubenküken mit Zuckerschoten
und Blattsalaten*

** * * * **

*Gebratenes Filet von der Meeräsche
auf Auberginen- Püree*

** * * * **

*Kalbsrücken im Ganzen unter der Kräuterkruste
mit kräftiger Jus und Rahmpolenta*

** * * * **

*Zweierlei Parfait von der Valrhona- Schokolade
mit Vanillesabayon*

53,- EUR pro Person



„Winzer Menü“

Amuse Bouche

** * * * **

*Gemüseterrine mit gebratenen Riesengarnelen
und milder Avocado-creme*

** * * * **

Essenz vom Kraichgauer Reh mit Pilznocken

** * * * **

*Gebratenes Kabeljaufilet
mit geschmortem Chicoree und Chablisschaum*

** * * * **

*Gefüllter Kalbsrücken mit Rotweinjus
Romanesco und handgeschabten Spätzle*

** * * * **

Leichtes Topfentörtchen mit eingelegten Birnenspalten

62,- EUR pro Person



„Walk’sches Haus Menü“

Amuse Bouche

** * * * **

*Jakobsmuschel- Terrine im Cous- Cous Mantel
mit Blattsalaten*

** * * * **

Entencosommé mit Entennocken

** * * * **

An der Gräte geschmortes Seeteufelfilet auf mediterranem Gemüse

** * * * **

Sorbet vom Pfirsich

** * * * **

*Heimischer Rinderrücken im Ganzen gebraten mit Spätburgunderjus,
Karotten und handgeschabten Spätzle*

** * * * **

Schokoladentarte mit Rosmarineis und Vanilleschaum

71,- EUR pro Person



„Gala Menü“

Amuse Bouche

** * * * **

*Dreierlei von der Gänseleber
mit Feigenbrioche*

** * * * **

*Schaumsuppe von exotischen Früchten
und Gewürzen mit Hummerspieß*

** * * * **

*Filet vom Loup de mer auf Estragonrisotto
mit Chablisschaum*

** * * * **

*Kalbsfilet im Mangoldmantel
mit Trüffeljus und Kartoffelroulade*

** * * * **

Dessertvariation „Walk’sches Haus“

88,- EUR pro Person



Büffet Nr. 1

Vorspeisen

*Terrine von Zander und Lachs mit Dillsoße
Feinste Räucherfische mit Apfel-Korianderdipp
Badisches Schänfele auf Kartoffelsalat
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Pommery- Senfsoße
Vegetarische Champagner-Curryterriner mit gelben Linsen und Zuckerschoten
Ente im Ganzen aufgesetzt
Melonenschiffchen mit Rauchschinken
Meeresfrüchteterrine mit Safrancrème
Auswahl von eingelegtem Grillgemüse
Verschiedene Blattsalate und Gourmetsalate
Feinste Salatsoßen und Crèmes
Partybrötchen, Nussbrot, Vollkornschnitten*

Hauptgang (wird serviert)

Wählen Sie Ihren Hauptgang aus den Menüvorschlägen aus, wir beraten Sie gerne.

Dessertbüffet „Walk'sches Haus“

*Topfenstrudel mit Melonensorbet
Eisbombe und hausgemachte Eis- Spezialitäten
weißes und braunes Pralinenmousse
Beerenterrine im Joghurtmantel
Kaffeemousse im Baumkuchenmantel
Mousse von Banane und Kokosnuss
Fruchtsalat Walk'sches Haus*

Preis pro Person ohne Hauptgang:

42,-- EUR



Büffet Nr. 2

Vorspeisen

*Im Ganzen gebratenes Perlhuhn aufgesetzt
Lachstatar mit Crème Fraîche und Limonen-Olivenöl angemacht
Gebackene Meeresfrüchtekrusteln auf süß-saurer-Soße
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senfsoße
Shrimpscocktail mit Ananas
Scheiben von der gefüllten Entenbrust
Tomaten- Ruccolaparfait mit Frischkäse und gebratenem Flusszander
Poularden- Wan Tan mit Apfel-Chilisauce
Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben
Vegetarische Gemüseterrine mit Korianderdipp
Verschiedene Gourmetsalate
Feinste Salatsoßen, Partyrad, Walnuss-Feigenbrot und Baguette*

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestrudel

Hauptgang

(wird serviert)

Wählen Sie Ihren Hauptgang aus den Menüvorschlägen aus, wir beraten Sie gerne.

Badisches Dessertbüffet

*Ofenschlupfer mit Vanille und Mandeln
Eisbombe und verschiedene Sorbets
weißes und braunes Pralinenmousse
Schokoladenflammeri mit Moccasoße
Tiramisu und Baumkuchenterrine mit Erdbeermousse
Mousse von Passionsfrucht und Pistazien
Gebackene Orangen- Grießknödel mit warmer Vanillesoße
Fruchtsalat Walk'sches Haus*

Preis pro Person ohne Hauptgang:

51,- EUR