

Menüvorschläge „Bistro“

Menü 1

Knackige Blattsalate mit Radieschen, Kresse und Kräuterquark

Knusprig gebratene Poulardenbrust auf glasierten jungen Karotten
mit Kartoffel - Schnittlauchpüree

Topfenmousse mit Zitrusfrüchten

Preis pro Person 27,00 EUR

Menü 2

Tomaten - Lauchschaumsuppe

Schweinefilet im Speckmantel auf frischem Marktgemüse
mit hausgemachten Spätzle

Gebackenes Schokoladeneis auf Kirschragout
mit Vanilleschaum

Preis pro Person 31,00 EUR

Menü 3

Schaumsuppe vom Freiland Kohlrabi mit Schmorbratenravioli

Gebratenes Rotbarschfilet im Kräuter – Gemüsesud
mit Garnelen und Eiernudeln

Karamalisierte Ananasscheibe mit Kokoseis

Preis pro Person 27,50 EUR

Menü 4

Tafelspitzsülze mit Merrettichmousse
und Vinaigrette von Wurzelgemüse

Schwarzwälder Lachsforellenfilet mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Badischer Ofenschlupfer mit Vanille – Mohn - Sauce

Preis pro Person 29,00 EUR

Menü 5

Ruccolasalat mit Balsamicovinaigrette, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Badischer Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons und breiten Nudeln

Zweierlei Schokoladentörtchen mit Vanilleeis
und Beerenragout

Preis pro Person 31,50EUR

Menü 6

Eingelegtes Gemüse mit Büffelmozzarella, Pesto und Ruccola

Karotten – Ingwer Cremesuppe mit Hähnchen - Wan Tan

Geschmorte Lammschulter auf Bohnenmelange
mit risolierten Kartoffeln

Beerenkaltschale mit Joghurteis und Zitronenmelisse

Preis pro Person 34,50 EUR

Menu 7

Schaumsüppchen von Badischem Stangenspargel mit Schinkenstreifen

Filet vom heimischen Flußzander mit Spargelrisotto
und Korbelschaum

Scheiben von der Barberie – Entenbrust
auf gebratenem Balsamicospargel mit Kartoffel – Lauchpüree

Erdbeercocktail „Walksches Haus“,
Salat, Mousse, Sorbet und Schaum

Preis pro Person 45,00 Euro

Bistobuffet

Hausgebeizter Lachs mit Sahne Merrettich
Tomate – Mozzarella mit Pesto und Balsamico
Shrimpscocktail mit Cocktailsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Gribiche und Meersalz
Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit French Dressing

Badische Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Kräutercroutons

Schottisches Lachsfilet auf gebratenem Zucchini Gemüse
mit Risi Bisi und Thymianschaum
oder
Geschmorte Rinderschulter auf frischem Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle

Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Creme brulee
Obstsalat „Walksches Haus“
Geeistes „Schwarzwälder Kirsch“ im Glas serviert

Preis pro Person 44,00EUR
Bitte entscheiden Sie sich für ein Hauptgericht

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und gehen individuell auf Ihre Wünsche ein.