



Menü 1

Waldpilzcremesuppe mit Kräutern

Gebrautes Lachsforellenfilet auf glasiertem Blattspinat und Schwenkkartoffeln

Gebackenes Schokoladeneis auf Kirschenragout

Preis pro Person 22,50 EUR

Menü 2

Tafelspitzsülze im Salatbeet mit Kürbiskernvinaigrette

Schweinefilet im Speckmantel auf Wurzelgemüse, Schalottensoße und Butternudeln

Badischer Ofenschlupfer mit Vanille- Mohn-Sauce

Preis pro Person 23,50 EUR



Menü 3

Schaumsuppe vom Knollensellerie mit Croutons

Geschmorte Kalbsbrust mit Marktgemüse, Serviettenknödel und Thymianjus

Eingelegte Aprikosenhälften mit Topfenmousse

Preis pro Person 23,50EUR

Menü 4

Bunte Blattsalate mit sautierten Lachswürfeln

Gefüllte Poulardenbrust auf glasierten jungen Karotten
und hausgemachten Spätzle

Eingelegte Waldbeeren mit weißem Nougateis

Preis pro Person 24,50EUR



Menü 5

Ruccolasalat mit Mango und gerösteten Pinienkernen

Überbackenes Rotbarschfilet mit Brokkoliröschen, gemischtem Reis
und Crevettensauce

Zweierlei Schokoladentörtchen mit Vanilleeis

Preis pro Person 27,00EUR

Menü 6

Sommersalate mit Distelöldressing

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken

Geschmorte Lammschulter auf Ragout von Stangenbohnen
mit Kartoffelgratin

Beerenparfait mit Schokoladenmousse

Preis pro Person 31,00 EUR



Bistrobuffet

- *Hausgebeizter Lachs mit Sahne Meerrettich
- *Shrimpscocktail mit Kräuterdipp
- *Gebratenes Roastbeef mit Knoblauchdipp
- *Verschiedene Rohkostsalate mit zweierlei Dressings

Badische Hochzeitssuppe

Gebratenes Lachsfilet auf Kräuter-Käsenudeln mit glasiertem Brokkoli und Rieslingsauce
oder

Gefüllte Kalbsbrust auf Marktgemüse, Marsalasaucе, hausgemachten Spätzle
dazu Kartoffelgratin

Eisgugelhupf von zweierlei Sahneis auf eingemachten Schattenmorellen

Creme brulee

Preis pro Person 38,50EUR

- Ab 25 Personen / Bitte entscheiden Sie sich für ein Hauptgericht -