

## Vorspeisen

- Kalter Vorspeisenteller wahlweise mit:
  - Shrimps
  - Forellenfilet
  - Räucherlachs
  - rohem Schinken
  - Gemüseterrine
- Feinschmeckersalat wahlweise mit:
  - gebratenem Fisch und Hühnerbrust
  - Hummerkrabben
  - Entenbrust
  - Kalbsbries
- Melone mit Schwarzwälder- oder Parma-Schinken
- Spargelsalat mit Sc. Vinaigrette und Weißbrot (nur während der Spargelsaison)
- Badischer Spargelteller mit rohem Schinken, neuen Kartoffeln und Sc. Hollandaise (nur während der Spargelsaison)
- Rindfleischteller mit Rinderbrust oder Tafelspitz, Preiselbeeren Meerrettichsauce und Boillonkartoffeln

Bei den Vorspeisen sind normale Portionsgrößen kalkuliert. Die Portionsgrößen sowie die Zusammenstellung können auch individuell gestaltet werden.

## Suppen

- Nudelsuppe
- Flädlesuppe
- Kraftbrühe mit Eierstich
- Klößchensuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen
- Badische Hochzeitssuppe mit zweierlei Klößchen, Gemüsestreifen und Nudeln
- Kräuterrahmsuppe wahlweise:
  - mit Räucherlachsstreifen
  - ohne Räucherlachsstreifen
- Pilzrahmsuppe mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Kerbel
- Lauchcremesuppe
- Spargelcremesuppe (nur während der Saison)
- Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Kracherle
- Badisches Schneckenrahmsuppe mit Kräutern
- Fischsuppe nach Art des Hauses

## Hauptgerichte

Aus folgenden Komponenten können sie sich ihr Menü zusammenstellen.  
Wir helfen ihnen gerne dabei!

### Fleisch

- Ganzes Schweinefilet
  - in Sauce mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Champignons
  - in Morchelrahmsauce
  - im Blätterteig mit Sauce Bernaise
  - im Gemüsemantel
  
- Kalbsmedaillon
  - in Morchelrahmsauce
  - in Apfel-Calvadosauce
  - mit Sauce Hollandaise überbacken
  - mit Schinken und Spargel(nur während der Spargelsaison)
  
- Kalbsschnitzel
  - mit Pilzen
  - mit Rahmsauce
  
- Rindertournedos (Filet) oder Rinderhüfte mit
  - rosaroten und grünen Pfefferkörnern
  - Pfeffersauce
  - Kräuterbutter
  - Sauce Bernaise
  - Pommery-Senfsauce
  
- Hühnerbrüstchen
  - in Kräuterrahmsauce
  - in Curryfrüchtesauce
  - in der Sesamkruste
  - gefüllt mit Blattspinat und Champions
  
- Bratenplatte wahlweise
  - Schweinebraten in Pilzrahmsauce
  - Kalbsbraten in Kräuterrahmsauce
  - Rinderbraten in eigener Sauce
  
- Lamm (in der Regel aus eigener Haltung) wahlweise
  - Lammfilets oder -rücken in der Kräuterkruste
  - Lammfilets oder -rücken nach provenzalischer Art
  - Lammrücken im Kartoffelgemüsemantel
  - Lamnbraten an eigener Sauce

## Hauptgerichte

Aus folgenden Komponenten können sie sich ihr Menü zusammenstellen.  
Wir helfen ihnen gerne dabei!

### Fleisch

- Rindfleisch „Badischer Art,, in Meerrettichsauce mit rote Beete und Preiselbeeren
- Schwarzwälder Schäufole im Brotteig oder natur
- Schwarzwälder Schäufole mit einem reichhaltigen Salatbüfet und Brotkorb
- Schwarzwälder Schäufole mit Beilagen und Salat

### Wild

- Wildplatte St. Hubertus mit Rehmedaillon, Hasenfilet oder Hirsch an verschiedenen Saucen
- Reh- oder Wildschweinbraten „Försterinnenart" in eigener Sauce mit Pilzragout
- Wildragout eingelegt oder nicht

### Fisch

- Zanderfilets in Mandelbutter
- Lachs und Zander in Rieslingsauce
- Steinbeißer oder Viktoriabarsch in Kräutersauce
- Forelle Blau oder Müllerinart
- Seeteufel oder Lou de mer(Wolfsbarsch) provenzalische Art
- Seezungenröllchen oder Hechtklößchen in Safransauce

## Salate

- Blattsalat
- Frühlingssalat (Blattsalat mit Rettich Zuchini und Karottensteifen)
- Blattsalat mit Sprossen oder Mimosa (Schinkenstreifen und gehacktes Ei)
- Bunter Salatteller
- Feldsalat mit Speck und Croutons

Alle Salate wahlweise mit hauseigenem, Essig- Öl oder Balsamico Dressing.

## Beilagen

- Reichhaltige Gemüseplatte
- Butterspätzle
- Butternudeln
- Gemischte Nudeln
- Schupfnudeln
- Pommes frites
- Kroketten
- Dauphine-Kartoffeln
- Boillonkartoffeln
- Williamskartoffen (Birnenform)
- Gratinierte Kartoffeln
- Kartoffelplätzchen
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Butterreis
- Gemüsereis

## Desserts

- Gemischtes Eis (mit oder ohne Sahne)
- Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne
- Pfirsich „Melba“: Vanilleeis mit Pfirsich, Fruchtsauce und Sahne
- Birne „Helene“: Vanilleeis mit Birne Schokosauce und Sahne
  
- Vanilleeis wahlweise
  - mit heißen Himbeeren
  - Schattenmorellen
  - frischem Fruchtsalat
  - heißer Schokosauce
  - warmem Apfelstrudel
  
- Vanilleeiskrapfen: Vanilleeis im Teig ausgebacken auf Fruchtsauce
- Crepe mit Waldbeeren oder Crepe Suzette
- Eisbombe mode du patron: Mövenpik-Eisbombe mit Früchten und Sahne ausgarniert
- Eisplatte nach Art des Hauses (ab 12 Personen): Lassen sie sich von unserer Eisplatte mit verschiedenen Eisspezialitäten überraschen
- Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte mit Sauerkirschen und Sahne
- Franz. Weinsabayon oder ital. Marsalazabaione: Warmer Weinschaum mit passendem Eis
- Tiramisu-Törtchen mit Caramelsauce und passenden Früchten
- Parfaitteller nach Art des Hauses
- Schwarzwälder Kirschwasserbömbli und Esspressoparfait auf Bananenjoghurtschaum
  
- Dessertteller wahlweise mit
  - Kirschwasserbömbli
  - Esspressoparfait
  - Weißer oder schwarzer Mousse au Chocolat
  - Weißkäse (Quarkmousse)
  - Zimtparfait
  - Creme Karamel
  - Joghurtcreme
  - Mövenpik-Eis