



Menüauswahl

ZEITLOS ...wir freuen uns auf Ihre Feier!

Gastronomie & Catering

Suppen

...zum warm werden

• Flädlesuppe Kräuterflädle in Rinderkraftbrühe	2,50 €
• Markklößchensuppe Markklößchen in Rinderkraftbrühe	3,00 €
• Hochzeitssuppe Variation aus Markklößchen, Grießklößchen, kleine Maultaschen & Eierstich in Rinderkraftbrühe	3,50 €
• Gebundene Markklößchensuppe Markklößchen in Grünkerncreme	3,50 €
• Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen	3,00 €
• Mediterrane Tomatencremesuppe mit gebratener Garnele	3,90 €
• Kartoffelcremesuppe mit Streifen vom Räucherlachs	3,90 €
• Parmesancremesuppe mit Garnelen im Kartoffelnest	3,90 €
• Spargelcremesuppe (Saisonprodukt) mit Spargelstückchen	3,90 €
• Bärlauchcremesuppe (Saisonprodukt) mit Grissini im Parmaschinkenmantel	3,50 €
• Maronencremesuppe (Saisonprodukt) mit Maronenstückchen	3,90 €
• Kürbiscremesuppe (Saisonprodukt) mit gerösteten Kürbiskernen	3,50 €

Vorspeisen

...der perfekte Start

• Kleiner bunter Salatteller mit frischen Rohkoststreifen & Mais	3,90 €
• Kleiner Salatteller mit Blattsalat & Tomaten	3,50 €
• Feldsalat (Saisonprodukt) an Kartoffeldressing, mit Speck & Kracherle	5,50 €
• Caprese Cocktailtomaten & Mozzarellakugeln an Balsamico mit frischem Basilikum	5,50 €
• Honigmelone mit Schinken Spalten von Honigmelone mit Parmaschinken an Salatbukett	5,50 €
• Carpaccio Carpaccio vom Rinderfilet an Rucolasalat mit Cocktailtomaten & frischem Parmesan	7,50 €
• Variation von Antipasti Eingelegtes mediterranes Gemüse an Salatbukett	5,50 €
• Kleines „Saltim Bocca“ Kleines Kalbssteak im Parmaschinkenmantel mit Salbeiblatt an Tomatenragout und Salatbukett	6,90 €
• Fischduett Geräucherter Lachs & Forelle mit Sahnemeerrettich an Salatbukett	5,90 €
• Lachs im Crepemantel Räucherlachs im Crepemantel mit Kräutercreme an Salatbukett	5,90 €
• Mediterraner Garnelenspieß 2 Garnelen am Spieß auf Salatbeet mit frischem Parmesan	6,90 €
• Fruchtiger Krabbencocktail an Cocktailsoße mit Ananas	5,50 €
• Spargelröllchen (Saisonprodukt) Frischer Spargel im Schwarzwälder Schinkenmantel an Salatbukett	5,90 €
• Spargelkönigin (Saisonprodukt) Königspastete gefüllt mit warmen Spargelragout mit Streifen vom Kochschinken	6,50 €
• Bärlauch-Champignons (Saisonprodukt) Frische Champignons an hausgemachtem Bärlauchpesto mit Tomaten und frischem Parmesan, an Salatbukett	5,50 €

Vom Schwein...

- **Schweinebraten natur**
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 7,50 €
- **Schweinebraten gefüllt**
mit Zwiebelbrät & Kräuter der Provence,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 8,50 €
- **Schweinebraten gefüllt**
mit buntem Gemüsebrät,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 8,90 €
- **Schweinebraten gefüllt**
mit Champignon-Zwiebel-Speck-Brät mit Käse,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 9,20 €
- **Schweinebraten gefüllt „Zigeunerart“**
mit pikantem Paprikabrät,
dazu empfehlen wir Bratensoße 8,90 €
- **Paniertes Schweineschnitzel**
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 8,60 €
- **Schweinerückensteak natur**
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 8,30 €
- **„Elsässer“ Schweinesteakröllchen paniert**
gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Creme-Fraîche & Käse,
dazu empfehlen wir Rahmsoße 10,00 €
- **Schweinesteakröllchen paniert**
gefüllt mit Kochschinken & Käse,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 10,00 €
- **Schweinesteakröllchen paniert**
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken & Brikäse,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 10,00 €
- **Schweinemedallions (Filet)**
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 9,40 €
- **Schwarzwälder Schweinemedallions (Filet)**
im Schwarzwälder Schinkenmantel,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 10,40 €
- **Schweinemedallions (Filet) a la Caprese**
an Kräutermarinade, überbacken mit Tomaten & Mozzarella,
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 10,40 €

Vom Geflügel...

• Putenbraten natur dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	7,60 €
• Putenbraten gefüllt mit Zwiebelbrät & Kräuter der Provence, dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	8,60 €
• Putenbraten gefüllt mit buntem Gemüsebrät, dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	9,00 €
• Putenraten gefüllt mit Champignon-Zwiebel-Speck-Brät mit Käse, dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	9,30 €
• Putenbraten gefüllt mit Brokkolibrät & Käse, dazu empfehlen wir Rahmsoße	9,20 €
• Panierte Putenschnitzel dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße	8,70 €
• Putensteak natur dazu empfehlen wir Bratensoße, Rahmsoße oder hausgemachte Kräuterbutter	8,40 €
• Putensteak im Parmaschinkenmantel mit frischem Parmesan & Kräuterpesto, dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße	9,90 €
• Hähnchenbrüste natur dazu empfehlen wir Rahmsoße	8,90 €
• Hähnchenbrüste gefüllt mit Brokkoli, Käse & gerösteten Mandelblättchen, dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße	10,40 €
• Hähnchenbrüste gefüllt mit Spinat & Mozzarella, dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße	10,40 €
• Hähnchenbrüste gefüllt mit mediterranem Gemüse & frischem Parmesan, dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße	10,90 €
• Karibische Hähnchenbrüste gefüllt mit Avocado, Mango, Pistazien & Ananas, dazu empfehlen wir Kokosmilchahnesoße	10,90 €

Vom Kalb...

- **Kalbsbraten natur**
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 11,00 €
- **Kalbsbraten gefüllt**
mit Kalbsnieren,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 11,50 €
- **Kalbsbraten mit Brot-Speck-Füllung**
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 12,70 €
- **Kalbsbraten gefüllt**
mit Champignon-Zwiebel-Speck-Brät,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 12,70 €
- **Kalbsbraten gefüllt**
mit buntem Gemüsebrät,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 12,40 €
- **Kalbssteak natur**
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 11,80 €
- **Kalbssteak paniert**
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 12,10 €
- **Kalbssteak „Saltim bocca“**
Kalbssteak im Parmaschinkenmantel mit Salbeiblatt,
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 13,30 €
- **Kalbssteakröllchen paniert**
gefüllt mit Brokkoli, Käse & gerösteten Mandelblättchen,
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 13,50 €
- **Kalbsteakröllchen paniert**
gefüllt mit Kräuterpesto, Tomaten & Mozzarella,
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 13,50 €

Vom Rind...

- **Burgunderbraten**
mit Burgundersoße 10,50 €
- **Sauerbraten**
mit Sauerbratensoße 11,00 €
- **Rinderroulade**
gefüllt mit Senf, Zwiebeln & Essiggurken,
dazu empfehlen wir Bratensoße 12,50 €
- **Mediterrane Rinderroulade**
gefüllt mit Kräuterpesto, mediterranem Gemüse & Parmesan,
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 13,00 €
- **Geschmorte Rinderbäckle**
mit frischen Kräutern, roten Zwiebeln & Rotwein,
dazu empfehlen wir Bratensoße 13,90 €
- **Filet Wellington**
Rinderfilet
im Blätterteigmantel mit feinem Champignonragout,
dazu empfehlen wir Bratensoße oder Rahmsoße 17,50 €

Vom Wild...

- **Edelhirschgulasch** mit Preiselbeerbirnen 11,20 €
- **Hirschbraten** mit Wildsoße & Preiselbeerbirnen 11,90 €
- **Hirschsauerbraten** mit Wildsauersoße & Preiselbeerbirnen 12,20 €
- **Marinierte Hirschmedaillons** mit Wildsoße & Preiselbeerbirne 12,90 €
- **Edelrehgulasch** mit Preiselbeerbirnen 12,50 €
- **Rehbraten** mit Wildsoße & Preiselbeerbirnen 14,00 €
- **Marinierte Rehmedaillons** mit Wildsoße & Preiselbeerbirne 14,90 €
- **Wildschweingulasch** mit Preiselbeerbirne 11,20 €
- **Wildschweinbraten** mit Wildsoße & Preiselbeerbirne 11,50 €
- **Rosa gebratene Barbarie Entenbrust** mit Orangensoße 14,90 €

Vom Fisch...

- **Lachsfilet natur**
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 10,40 €
- **Lachsmedaillons an Kräutermarinade**
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 10,90 €
- **Lachsmedaillons mit Spinat & Mozzarella überbacken**
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 11,40 €
- **Lachsroulade im Mangoldmantel mit Zanderkern**
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 11,90 €
- **Zanderfilet natur**
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 10,70 €
- **Zanderfilet mit Parmesan-Kräuterkruste**
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 11,70 €
- **Pangasiusfilet natur**
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 9,50 €
- **Pangasiusfilet an Kräutermarinade**
dazu empfehlen wir Rieslingsahnesoße 10,00 €
- **Fisch "Saltim bocca"**
Pangasiusfilet im Parmaschinkenmantel mit Salbeiblatt,
dazu empfehlen wir mediterrane Tomatensoße 11,00 €

Soßen...

• Klassiker Bratensoße, Rahmsoße, Rieslingsahnesoße & Tomatensoße	inklusive
• Burgundersoße nur in Verbindung mit Burgunderbraten	inklusive
• Wildsoße nur in Verbindung mit Wildfleisch	inklusive
• Champignonsoße Grundsoße: Rahmsoße oder Bratensoße	0,50 €
• Pfifferlingsoße (Saisonprodukt) Grundsoße: Rahmsoße oder Bratensoße	1,50 €
• Morchelsoße Grundsoße: Rahmsoße oder Bratensoße	1,50 €
• Pfeffersoße Grundsoße: Rahmsoße oder Bratensoße	0,50 €
• Gorgonzolarahmsoße Grundsoße: Rahmsoße	1,00 €
• Dijonsenfsoße Grundsoße: Bratensoße	0,50 €
• Cognacsoße Grundsoße: Bratensoße	1,00 €
• Knoblauchsoße Grundsoße: Bratensoße	0,50 €
• Currysahnesoße mit Ananas Empfehlung zu Geflügel & Schwein	0,50 €
• Bärlauchsahnesoße (Saisonprodukt) Empfehlung zu Geflügel & Schwein	0,50 €
• Kürbis-Parmesan-Soße (Saisonprodukt) Empfehlung zu Geflügel & Schwein	1,00 €
• Dill-Senf-Sahnesoße Empfehlung zu Fisch	0,50 €
• Limetten-Sahne-Soße Empfehlung zu Fisch	0,50 €

Beilagen (bis zu 3 Beilagen)

3,00 €

- **Auswahl Klassiker**

Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten, Bandnudeln,
Petersilienkartoffeln und Reis inklusive

- **Auswahl Sonstiges**

Hausgemachte Semmeltaler + 0,50 €
Hausgemachtes Kartoffelgratin Aufpreis je
Butterreis mit frischen Kräutern Sorte
Gnocchi an Salzeibutter mit Tomaten & frischem Parmesan

Gemüsebeilage (nur in Verbindung mit weiteren Beilagen)

- Bunt Gemüse mit Hollandaise oder hausgemachter Kräuterbutter 1,50 €
- Mediterranes Gemüse an Kräuterpesto 2,00 €
- Bohnen im Speckmantel 2,00 €
- Bunt Gemüse & frischer Spargel an Hollandaise (Saisonprodukt) 2,50 €
- Frischer Spargel an Hollandaise (Saisonprodukt) 3,50 €

Rechenbeispiel

...so wird's gemacht

Fleisch & Fisch	
1 Sorte	siehe Personenpreis
2 Sorten	Durchschnittspreis + 1,50 €
3 Sorte	Durchschnittspreis + 3,00 €
Beispiel:	
Schweinemedallions (Filet)	9,40 €
mit Champignonrahmsoße	0,50 €
Burgunderbraten	10,50 €
mit Burgundersoße	0,00 €
Durchschnittspreis (Summe) / 2	10,20 €
Aufschlag (siehe 2 Sorten)	1,50 €

Beilagen & Gemüse	
Klassiker	3,00 € Grundpreis
Sonstige	+ 0,50 € Aufpreis
Gemüse	+ ? € siehe Preisangabe
Beispiel:	
Hausgem. Spätzle & Pommes	3,00 €
Hausgem. Kartoffelgratin	0,50 €
Bunt Gemüse	1,50 €
Endpreis pro Person	5,00 €

Menü Rabatt		Suppe, Vorspeise, Hauptgang	(Dessert wird nicht berücksichtigt)
1 Gang	(nur Hauptgang)		0 % Rabatt
2 Gänge	(1 Suppe/Vorspeise + Hauptgang)		5 % Rabatt auf Hauptgang
3 Gänge	(1 Suppe + 1 Vorspeise + Hauptgang)		10 % Rabatt auf Hauptgang
Beispiel 2 Gänge:			
Markklößchen in Rinderkraftbrühe			3,00 €
Hauptgang (siehe Beispiel)		16,70 € - 5 % =	15,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren			3,90 €
Endpreis pro Person			22,80 €

Dessert

...die Süße Verführung

• „Eispressi“ Vanilleeis an Espresso mit Sahnehäubchen	2,90 €
• Gemischtes Eis mit frischer Sahne	3,30 €
• Vanilleeis mit heißen Himbeeren & frischer Sahne	3,90 €
• Vanilleeis mit frischem Obstsalat & frischer Sahne	4,50 €
• Vanilleeis mit warmem Crêpe, frischen Früchten & Sahne	4,90 €
• Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren & frischer Sahne (Saisonprodukt)	4,90 €
• Vanilleeis mit Schokoladensoße & frischer Sahne	2,90 €
• Schokoladeneis mit warmer Sauerkirschsoße & frischer Sahne	4,20 €
• „Schwarzwälder Eisbecher“ Vanille- u. Schokoladeneis mit beschwipsten Sauerkirschen & frischer Sahne	4,20 €
• Lebkuchenparfait auf Waldbeerenragout mit Vanilleschaum	5,50 €
• Eierlikörparfait mit Schokoladensoße & frischer Sahne	4,90 €
• Maracujaparfait auf Joghurtcreme & frischer Sahne	5,20 €
• Pina Colada Parfait auf frischem Ananasragout & frischer Sahne	5,50 €
• Sorbet von Zitrone mit Pfirsichlikör	3,00 €
• Sorbetvariation mit dreierlei Fruchtsorbets & Früchten der Sasion	5,90 €
• Panna Cotta auf Waldbeerenragout & frischer Sahne	4,20 €
• Panna Cotta auf Kiwi-Minzragout & frischer Sahne	4,90 €
• Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren & frischer Sahne (Saisonprodukt)	5,20 €
• Mousse au chocolat auf Waldbeerenragout	4,20 €
• Mousse au chocolat „Black & White“ auf Waldbeerenragout	4,90 €
• Mousse Duett von Raffaello & Roche an frischem Früchtespiegel	5,50 €
• Hausgemachtes Tiramisu mit Früchtegarnitur	4,90 €
• Hausgemachtes Tiramisu an Waldbeerenragout	4,50 €

Abendsnack

...der krönende Abschluss

- **Internationale Käsevariation**
mit Trauben & Baguette 4,90 €
- **Internationale Wurstvariation**
mit Rohkost, Baguette & Butter 4,50 €
- **Italienische Wurstvariation**
mit Rohkost, Baguette & Butter 5,50 €
- **Internationale Wurst- & Käsevariation**
mit Trauben, Rohkost, Baguette & Butter 5,90 €
- **Internationale Käsevariation & Italienische Wurstvariation**
mit Trauben, Rohkost, Baguette & Butter 6,50 €

Kaffee & Kuchen

...zum Anfang oder Ende

- **Gedeckpreis inkl. Filterkaffee**
Kuchen von Ihnen (wir kümmern uns um die Kühlung und Aufbau)
normaler & koffeinfreier Kaffee am Buffet oder am Tisch 3,00 €
- **Gedeckpreis ohne Kaffee**
Kuchen von Ihnen (wir kümmern uns um die Kühlung und Aufbau)
Kaffee á la carte (Abrechnung nach Verbrauch) 1,00 €

Sektempfang

...die perfekte Begrüßung

- **Sekt & Sektorange**
Abrechnung Flaschenweise nach Verbrauch:
Fl. Sekt trocken 0,7 l - 14,00 € / Fl. Orangensaft 1 l - 6,00 €
- **Sekt & Sekt mit Likörzusatz**
Abrechnung Flaschenweise nach Verbrauch + Likörzusatz:
Fl. Sekt trocken 0,7 l - 14,00 € / + 0,50 € pro Pers. für Likör
Likörzusätze: Aperol, Cassis oder Pfirsichlikör
- **„Scavy & Ray“ Hugo & Sprizzione**
Abrechnung Flaschenweise nach Verbrauch:
Flaschenpreis 0,7 l - 15,50 €

- **Hauptgang 1**

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße

----- Burgunderbraten vom Rind mit Burgundersoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten

und buntes Gemüse

16,20 €
-5 % = 15,40 €
-10 % = 14,60 €

- **Hauptgang 2**

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße

Hähnchenbrüste gefüllt mit Brokkoli, Käse & gerösteten

Mandelblättchen, dazu Rieslingsahnesoße

als Beilage servieren wir

Bandnudeln, Pommes & hausgemachtes Kartoffelgratin

15,20 €
-5 % = 14,40 €
-10 % = 13,70 €

- **Hauptgang 3**

Kalbsbraten natur, mit Champignonrahmsoße

Schweinesteakröllchen paniert

gefüllt mit Kochschinken & Käse, dazu Bratensoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten

und buntes Gemüse

17,30 €
-5 % = 16,40 €
-10 % = 15,60 €

- **Hauptgang 4**

Geschmorte Rinderbäckle mit frischen Kräutern,

roten Zwiebeln & Rotwein, dazu Bratensoße

Schwarzwälder Schweinemedallions (Filet)

im Schwarzwälder Schinkenmantel, dazu Rahmsoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Kroketten, Bandnudeln

und Bohnen im Speckmantel

19,20 €
-5 % = 18,20 €
-10 % = 17,30 €

- **Hauptgang 5**

Putensteak im Parmaschinkenmantel mit frischem Parmesan

& Kräuterpesto, dazu mediterraner Tomatensoße

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße

als Beilage servieren wir

Bandnudeln, Pommes,

Gnocchi an Salbeibutter mit Tomaten & frischem Parmesan

und mediterranes Gemüse

16,90 €
-5 % = 16,10 €
-10 % = 15,20 €

- **Hauptgang 6**

Putensteak natur mit hausgemachter Kräuterbutter

„Elsässer“ Schweinsteakröllchen paniert, gefüllt mit

Zwiebeln, Speck, Creme-Fraîche & Käse, dazu Rahmsoße

13,70 €

-5 % = 13,00 €

-10 % = 12,30 €

als Beilage servieren wir

Hausgemachte Spätzle, Pommes & Kroketten

- **Hauptgang 7**

Kalbssteak „Saltim bocca“ im Parmaschinkenmantel mit

Salbeiblatt, dazu mediterraner Tomatensoße

Burgunderbraten vom Rind mit Burgundersoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Pommes und

Gnocchi an Salbeibutter mit Tomaten & frischem Parmesan

16,90 €

-5 % = 16,10 €

-10 % = 15,20 €

- **Hauptgang 8**

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße

Lachsroulade im Mangoldmantel mit Zanderkern,

dazu Rieslingsahnesoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Bandnudeln, Pommes

und buntes Gemüse

17,40 €

-5 % = 16,50 €

-10 % = 15,70 €

- **Hauptgang 9**

Kalbssteak natur, mit Champignonrahmsoße

Zanderfilet mit Parmesan-Kräuterkruste,

dazu Rieslingsahnesoße

als Beilage servieren wir

Bandnudeln, Pommes & Kroketten

und buntes Gemüse

18,00 €

-5 % = 17,10 €

-10 % = 16,20 €

- **Hauptgang 10**

Lachsmedallions an Kräutermarinade mit Rieslingsahnesoße

Burgunderbraten vom Rind mit Burgundersoße

als Beilage servieren wir

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Bandnudeln, Pommes

und buntes Gemüse

17,20 €

-5 % = 16,30 €

-10 % = 15,50 €