



**Christophbräu GmbH, Alois – Degler – Straße 3, Gaggenau**  
**Telefon: 07225 – 70393**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Ihr Anlass liegt uns am Herzen und so freuen wir uns,  
Sie kompetent zu beraten, Sie mit herzlicher Gastfreundschaft  
zu verwöhnen, Ihnen einen lustvollen kulinarischen Genuss zu bieten,  
damit Sie fröhliche und glückliche Stunden bei uns im Christophbräu verbringen.  
Ihr Christophbräu – Team

### Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Flädle,  
Markklösschen und Maultäschle

Kleiner Gemischter Salat

Schweinekammbraten an Pfefferrahmsauce  
mit Spätzle und Kroketten

Vanilleeis mit heißem Espresso und Sahne

### Menü 2

Badische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

Kleiner gemischter Salat

Burgunder-Rinderbraten mit Butternudeln  
und Vichy-Karotten

Feiner Crepes gefüllt mit Schattenmorellen-Kompott  
und Vanilleeis



**Christophbräu GmbH, Alois – Degler – Straße 3, Gaggenau**  
**Telefon: 07225 – 70393**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Ihr Anlass liegt uns am Herzen und so freuen wir uns,  
Sie kompetent zu beraten, Sie mit herzlicher Gastfreundschaft  
zu verwöhnen, Ihnen einen lustvollen kulinarischen Genuss zu bieten,  
damit Sie fröhliche und glückliche Stunden bei uns im Christophbräu verbringen.  
Ihr Christophbräu – Team

### Menü 3

Kräuterrahmsuppe mit Sahnehaube

Kleiner Gemischter Salat

Schweinefilet am Stück gebraten  
an Champignonrahmsauce  
dazu Spätzle, Kroketten und Gemüse garnitur

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

### Menü 4

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube

Schinken im Brotteig mit frischem Stangenspargel,  
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollondaise

Frische Erdbeeren in Orangenlikör mariniert  
mit Vanilleeis und Sahne



**Christophbräu GmbH, Alois – Degler – Straße 3, Gaggenau**  
**Telefon: 07225 – 70393**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Ihr Anlass liegt uns am Herzen und so freuen wir uns,  
Sie kompetent zu beraten, Sie mit herzlicher Gastfreundschaft  
zu verwöhnen, Ihnen einen lustvollen kulinarischen Genuss zu bieten,  
damit Sie fröhliche und glückliche Stunden bei uns im Christophbräu verbringen.  
Ihr Christophbräu – Team

### Menü 5

Kleiner italienischer Antipastiteller

„Piccata Milanese“  
Schweinefilet-Medaillon in Ei-Parmesanhülle  
mit Tomatenspaghetei und Mandel-Broccoli

Frischer Obstlat mit Früchten der Saison mit Maraschino und Zitronensaft

### Menü 6

Tomaten-Orangensuppe

„Saltimbocca alla Romana“  
Dünne Kalbssteaks mit Salbei und Parmaschinken,  
dazu Mangoldgemüse und Grießtaler

Panna cotta al Caffè  
auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten und Sahne



**Christophbräu GmbH, Alois – Degler – Straße 3, Gaggenau**  
**Telefon: 07225 – 70393**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Ihr Anlass liegt uns am Herzen und so freuen wir uns,  
Sie kompetent zu beraten, Sie mit herzlicher Gastfreundschaft  
zu verwöhnen, Ihnen einen lustvollen kulinarischen Genuss zu bieten,  
damit Sie fröhliche und glückliche Stunden bei uns im Christophbräu verbringen.  
Ihr Christophbräu – Team

### Menü 7

Erbsencremesuppe mit Schrimps

Gefüllte Perlhuhnbrust „Supreme“  
mit Pilzen und Creme-Fraiche an Cognac-Rahm  
dazu Pommes Dauphine, Butternudeln  
und frisches Gemüse der Saison

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis  
und warmer Schokoladensauce

### Menü 8

Kleiner Räucherfischsteller  
mit Forelle, Lachs, Heilbutt und Schrimps  
mit Sahne-Meerrettich, an Salatgarnitur

Zander- und Lachsfilet an Riesling-Sahne-Sauce  
Champignons und Julienne  
dazu Basmati-Reis, Petersilienkartoffeln und Spinatgemüse

Zitronen-Sorbet auf Erdbeer-Mark,  
aufgefüllt mit Apfelsekt



**Christophbräu GmbH, Alois – Degler – Straße 3, Gaggenau**  
**Telefon: 07225 – 70393**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Ihr Anlass liegt uns am Herzen und so freuen wir uns,  
Sie kompetent zu beraten, Sie mit herzlicher Gastfreundschaft  
zu verwöhnen, Ihnen einen lustvollen kulinarischen Genuss zu bieten,  
damit Sie fröhliche und glückliche Stunden bei uns im Christophbräu verbringen.  
Ihr Christophbräu – Team

### Menü 9

Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachsroschen

Kleiner gemischter Salat

Kalbsrückensteak „Cafe de Paris“  
mit Pommes Dauphine, Nudeln  
und frischem Gemüse der Saison

Frisches Erdbeer-Gelee auf Kiwi-Carpaccio  
mit Pistazien-Parfait und Mandelcreme

### Menü 10

Romana-Salat-Herzen mit Schrimps

Currycremesuppe mit Putenstreifen

Rinderfilet „Tournedos“ an Sauce Bernaise  
Pommes Macaire, Nudeln und frischem Gemüse der Saison

Blutorangen-Campari-Parfait  
auf warmer weißer Schokoladensauce  
mit Ananas-Erdbeeren-Salat