RESTAURANT

Zum Alten Calwer

Geschmackvoll genießen

Liebe Gäste

Unsere Angebote können Sie gerne verändern,
Ich bin mit meinem Team stets bemüht, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zufriedenzustellen. Wir bieten Ihnen das Beste aus 29 Jahren Erfahrung. Saisonale Angebote, wie Erdbeeren, Spargel, Pfifferlingen und Steinpilze, bereiten wir gerne für Sie zu. Wir verwenden ausschließlich regionale Zutaten. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an mich, oder Jemand vom Team.
Es ist unser besonderes Anliegen, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu begeistern. Mitarbeiter, Servicekräfte, Koch oder Spülkräfte können wir Ihnen selbstverständlich auch gegen Stundenlohn zur Verfügung stellen.

Suppenauswahl:
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- Rinderkraftbrühe mit Maultäschle
- Schwäbische Festtagssuppe
- Forellencremesüppchen von geräucherten Forellen
- Ruccola Sahnesüppchen mit Streifen vom geräuchert Forellenfilet
- Kressesahnesüppchen mit Lachsstreifen
- Dijonsenf Sahnesüppchen
- Spargelcremesüppchen
- Bärlauchsahnesüppchen
- Pfifferlingcremesüppchen
- Kürbiscremesüppchen mit Kräuter Crôutons
- Kalte Gurkensuppe
- Spanische Gazpacho

Salate:
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Knackig frische Blattsalate
- Gurkensalat
- Karottensalat mit Zimt
- Melonensalat mit Eisberg und Fetâ
- Bohnensalat
- Tomatensalat mit Mozzarella Scheiben

Vorspeisenauswahl:
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Honigdillsenfsauce
- Zinsbachtaler Forellenfilet fein geräuchert
- Schwarzwälder Schinken an saftiger Honigmelone
- Hühnerbrüstchen zart gebraten, dazu Früchte und pikante Sauce
- Kirschtomaten/Mozzarella Spieß mit Basilikumdipp

Zum Alten Calwer | Inh. Thomas Peter | Lederstraße 1 | 75365 Calw
Telefon 07051 40933 | Telefax 07051 3653 | info@alt-calw.de | www.alt-calw.de
Bank: Sparkasse Pforzheim Calw |IBAN DE13666500850000105791|BIC PZHSDE66XXX

Hautgänge:
- Filetpraline vom Schwein mit Kräutern und Champignons gefüllt
- Roastbeef vom Jungbullen „niedertemperatur rosa“ gegart
- Putenmedaillons in der Mandelkruste gebacken
- Kassler Rücken im Blätterteig gebacken
- Gemischter Braten >Rind, Schwein, Kalb, Geflügel<
- Gefüllte Kalbsbrust
- Lammkeule „Provencialische Art“ mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika
- Putengeschnetzeltes „Jäger Art“ in Pilzrahmsauce
- Schweinerückensteak „Mailänder Art“ in der Käse-Eihülle gebacken
- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, an Trollinger Sauce
- Forellen Maultaschen mit Spinat in Zitronen-Rieslingsahnesauce
- Wurzel Maultaschen /Vegetarisch in Tomaten-Kräutersauce

Fischhauptgänge:
- Lachsfilet mit Kapern in Dijonsenfsahnesauce
- Kabeljaufilet gebacken
- Dorschfilet „Provencialische Art“
- Flammlachs frisch vom Feuer
- Miesmuscheln „Seemanns Art“

Saucen:
- Bratensauce
- Trollinger Sauce
- Pilzrahmsauce
- Madagaskar-Pfeffersahnesauce
- Emmentaler-Käsesauce
- Gorgonzolasauce
- Bärlauchsahnesauce
- Zitronen-Rieslingsahnesauce

Beilagen:
- Hausgemachte Spätzle
- Hausgemachte Kartoffeltaler wahlweise mit Kräutern oder Speck
- Kartoffel Gratin
- Serviettenknödel in Butter gebraten
- Provencialisches Gemüseragout mit Parmesan
- Bondorfer Spargel mit Sauce Hollandaise
- Broccoli mit Mandelbutter
- Karottengemüse „Marsala“
- Blumenkohlröschen „Polnisch“
- Gemüse Reis
- Hausgemachte Herzoginkartoffeln

Dessert:
- Kürbiskern-Parfait
- Espresso / Cappuccino-Parfait
- Erdbeer / Basilikum / Aprikosen Parfait
- Creme Brulée frisch geflammt
- Creme Brulée vom Ziegenfrischkäse
- Panna Côtta mit Vanille
- Joghurt Panna Côtta mit Erdbeeren
- Schwarzwälder Kirschtörtchen im Gläsle
- Ananas vom Grill mit Karamell und Krokant
- Erdbeeren natur mit grün
- Erdbeeren mariniert
- Salat von frischen Früchten
- Dreierlei von Mousse o chocolat
- Schokoladenbrunnen
- Sorbet von Früchten

Mitternacht
- Dreierlei von Würstchen „mundgerecht geschnitten“
- Käsewürfel von Emmentaler, Camembert und Bachstein
- Currywurst Brunnen

Flying Büffet:
- Canapeé mit Schwarzwälder Forellenfilet und Meerrettichcreme
- Canapeé mit Schwarzwälder Schinken und saurem Gemüse
- Canapeé mitCamembert, Preiselbeeren und Erdbeeren
- Zucchiniröllchen mit Rauchfleisch mit Ajvar
- Kalbsfleischbällchen auf Gurke serviert, dazu pikante Sauce
- Mousse von der geräucherten Forelle
- Heckengäu Linsen-Cocktail im Gläsle
- Schwäbischer Wurstsalat mit Bauernbrot im Gläsle

Vorschläge für Ihre Familienfeier:

1.

Festtagssüppchen mit
Maultäschle, Kräuterflädle, Klöschen

Markt Salate vom Büffet nach Jahreszeit

Filetpraline mit Kräutern und Champignons gefüllt
an Balsamico-Sherrysahnesauce
Jungbullen Roastbeef super zart rosa gebraten
Trollinger Sauce
Hausgemachte Spätzle, Kartoffel Gratin
Gemüse Reis
Erdbeer Parfait, Creme Brüleé
Joghurt Panna Côtta mit Erdbeeren
33,80 €

2.

Ruccolasahnesüppchen mit Streifen
vom geräucherten Forellenfilet

Markt Salate vom Büffet nach Jahreszeit

Filetpraline mit Kräutern und Champignons gefüllt
an Balsamico-Sherrysahnesauce
Jungbullen Roastbeef super zart rosa gebraten
Trollinger Sauce
Lachsfilet mit Champignons
in Dijonsenfsahnesauce
Hausgemachte Spätzle, Kartoffel Gratin
Gemüse Reis, Heckengäu Kartoffeln

Dreierlei von Mousse o chocolat
Kürbiskern Parfait
34,80 €

3.

Kalte Gurkenkaltschale
mit Kräuter Crôutons

Markt Salate vom Büffet nach Jahreszeit

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dillsenfsauce
Zinsbachtaler Forellenfilet mit Meerrettichcreme
Hühnerbrüstchenzart gebraten mit Früchten und pikanter Sauce

Putengeschntzeltes „Jäger Art“ mit
Champignons in Balsamicosherrysahnsauce
Zwiebelrostbraten „medium“
in Trollinger Sauce
Hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln
Karottengemüse, Broccoli mit Mandelbutter

Creme Brüleé vom Ziegenkäse
Schwarzwälder Kirschtorte im Gläsle
Sorbet von Früchten
35,80 €

Vorschläge für Ihre Familienfeier:

4. Maultaschen Menü
Rinderkraftbrühe mit Schwäbischen Maultäschle
und Forellen Maultäschle

Markt Salate vom Büffet mit Tranchierten Maultäschle

Schwäbisches Maultaschen „Cordon Bleu“
und Maultaschen Schnitzel
auf Omis Bratensauce, Kartoffelsalat
Forellen Maultaschen
auf Blattspinat in Rieslingsahnesauce
Gemüse Maultaschen mit Edamer
überbacken, Tomatensauce

Erdbeer Maultaschen und Schokoladen Maultaschen
auf Vanillesauce
33,80 €

5.Spargel Menü
Spargelcremesüppchen
mit Streifen vom Forellenfilet

Markt Salate vom Büffet mit Spargel
Erdbeer Cocktail

Spargel mit Sauce Hollandaise
Spargel mit Schinken im Kräuterflädle
Spargel mit geräuchertem Forellenfilet
Kräuterflädle, Neue Kartoffeln
Schwarzwälder Schinken,
Kochschinken
fein geräuchertes Forellenfilet

Mousse o chocolat
Espresso Cappuccino Parfait
34,60 €

6. Pfifferling Menü
Pfifferlingcremesüppchen
mit Crôutons und Mandeln

Markt Salate vom Büffet
eingelegten Pfifferlingen

Pfifferling Omelette
an Bärlauchcreme

Kalbsrückensteak
mit Pfifferlingen in Butter gebraten
auf Trollinger Sauce und
Balsamico Rosmarin Sauce
Herzogin Kartoffeln

Creme Brüleé von der Ziege
Teinacher Tannenhonigparfait
Frische Früchte mit Sabajone
36,80

Maultaschenvariationen:
- Klassische Maultaschen
- Gemüse Maultaschen
- Forellen Maultaschen
- Siedfleisch Maultaschen
- Lachsforellen Maultaschen
- Waldpilz Maultaschen
- Pfifferling Maultaschen
- Sauerkraut Maultaschen

Dessert Maultaschen
- Erdbeer Maultaschen
- Erdbeergsälz Maultaschen
- Schokoladen Maultaschen
- Käsekuchen Maultaschen
-