

Feinschmecker Menüs am Montag

Dreierlei vom Kalb | Tatar | Bries | Filet

oder

Paprikaterrine | Tomatenvinaigrette

Grünkernsuppe | Markklößchen

oder

Vitaldrink

oder

Kürbissuppe | Ingwer

Buffet

Salate | Dressings | Öle | Essig | Aromaten

Rehkeule rosa gebraten | Kartoffelnödel

Rotwein-Schalotten | Pilzrahmsauce | Rosenkohl

oder

Perlhuhnbrust | Maronen | Sahnepüree | Gemüse

oder

Kohlroulade | vegetarisch | Tomatenreis

Buffet

Rohmilchkäse | Frankreich

Holunderparfait | Zwetschgensauce

oder

Hausgemachtes Sorbet

Italienischer Abend am Dienstag

Vitello tonato

Kalbfleischscheiben | Thunfischsauce

oder

Panierter Büffelmozzarella | Tomaten | Pesto

Minestrone

oder

Halbe rosa Grapefruit

oder

Schaumsuppe | Basilikum | Parmesan

Buffet

Salate | Dressings | Öle | Essige | Aromaten

Lammkarree rosa gebraten | Maisplätzchen | grüne Bohnen | Thymianjus

oder

Loup de mer auf der Haut gebraten | Zartweizenrisotto | Zucchini

lila Senfsauce

oder

Ravioli | Kürbis | Salbeibutter | Parmesan

Buffet

Rohmilchkäse | Italien

Heidelbeertiramisù

oder

Hausgemachtes Sorbet

Naturparkwirte: Regionale Menüs am Mittwochabend

Terrine | Zander | Lachs | Tomatenmayonnaise

oder

Meerrettichmousse | Rote Bete

Perlgraupensuppe

oder

Vital-Drink

oder

Blumnkohlsuppe | Rauke

Buffet

Salate | Dressings | Öle | Essig | Aromaten

Schwarzwälder Schäumele | Kartoffelpüree | Sauerkraut

oder

Filet von der Schwarzwaldforelle "Müllerin Art" | Dampfkartoffeln | Blattspinat

oder

Mini Spinat Wraps | Linsen | Rotkohl

Buffet

Bauernkäse | regional

Schwarzwälder Mini-Kirschplotzer
weiße Schokoladensauce | Joghurteis

oder

Hausgemachtes Sorbet

Unser Vorspeisenbuffet am Donnerstag

Baguette Auswahl | Landbutter | Dip

Vorspeisenbuffet | mediterran

Kalbsconsommé | Quarkklößchen

oder

Drink | Gurke | Joghurt
oder
Linsensuppe | rosa Linsen

Fasanenbrust | Serranoschinken | Steinpilzpüree | Wirsinggemüse

oder

Seelachs | Wildreis | Kräuter-Senf-Hollandaise

oder

Kohlrabischnitzel | Kerbelpolenta

Buffet

Rohmilchkäse | Frankreich

Crème brûlée | Kaffee

oder

Hausgemachtes Sorbet

Unsere badischen Menüs am Freitag

Pastete | Wild | Zwiebelconfit | Sauce Cumberland

oder

Badischer Rahmkuchen

Badische Nudelsuppe

oder

Gemüsedrink

oder

Gartensuppe | Knusperstange

Buffet

Salate | Dressings | Öle | Essig | Aromaten

Kalbsnübchen | Kalbsbäckchen geschmort

Knöpfe | Karottengemüse | Salbei-Rahmsauce

oder

Bachsailbling | gebraten | Sahnepüree | rote Bete

oder

Blumenkohl | Kartoffeln | Joghurt-Hollandaise

Buffet

Bauernkäse | regional

Apfelküchle | hausgemachtes Vanilleeis | Vanillesauce

oder

Hausgemachtes Sorbet

Unser Galamenü am Samstagabend

Entenleberpraline | Portweingelee| Brioche

oder

Tiramisù | Waldpilze | Portwein

Hummerbisque | Thymiangrissini

oder

Maronensuppe | Sahne

Kalbsbries gebraten | Selleriepüree

oder

Risotto | Wirsing | Morchel

Hausgemachtes Sorbet

Rinderfilet rosa gebraten | Kartoffelgratin

Gemüsepäckchen | Portwein-Schalotten-Sauce

oder

Kartoffel-Morchel-Knödel | Spinat

Brillant Savarin | Oliven-Tomaten-Tapenade

Variation | Schokolade

Weisse und braune Mousse | Eis | Praline

Susi und Ihr Küchenteam verwöhnen Sie mit ...

Riesen-Garnelen | Tempurateig | Asiasauce

oder

Karottenflan | Kresse | Sahne

Geflügelconsommé | Kürbis-Gnocchi | Pastinake

oder

Cocktail | Tomate | Paprika

oder

Selleriesuppe | Kerbel | Gemüsechips

Feldsalat | Champignon | Ei | Balsamicodressing

Schweinelende | Speck | Basmatireis

Möhren | Romanesco | rotes Pesto

oder

Kabeljaufilet | Knusperkartoffeln | Spinat-Linsen | Meerrettich

oder

Gemüsestrudel | Kresse | Béchamel Sauce

Ziegenkäse in Asche | schwarze Nüsse | hausgemachter Trüffelhonig

Dessertbuffet