

## **Unsere Abend-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Petersiliendip  
Tomatenbutter*

*! ! !*

*Terrine | Bodenseezander | drei Farben  
oder  
Rote und Gelbe Bete  
gebratene Kräuterseitlinge | Cocktailsauce*

*! ! !*

*Grünkernsuppe | Markklößchen  
oder  
Karottensuppe | Ingwer*

*! ! !*

*Bunter Blatt-Rohkostsalat  
Joghurt-Kräuter dressing*

*! ! !*

*Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Bernaise  
Brokkoli | Kartoffelgratin  
oder  
Supreme vom Perlhuhn  
Spargel-Graupen-Risotto | Champagnersauce  
oder  
Pochiertes Ei | Blumenkohl | Schnittlauch-Rahm*

*! ! !*

*Brie de Meaux | Thymianhonig | Trüffelbrot*

*! ! !*

*Baba au rhum | Bananeneis | Vanillesauce  
oder  
Sorbet | Papaya*

## **Unsere Mediterrane Abendmenüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Paprika Relish  
Knoblauch-Butter*



*Vitello tonnato  
-Kalbfleisch mit Thunfischsauce-  
**oder**  
Tomaten-Tarte | Rosmarinstreusel*



*Minestrone de riso  
**oder**  
Spinatsuppe | Büffelmozzarella*



*Caesar Salat  
-Romana Salat | Parmesan | Croûtons-*



*Rosa gebratener Lammrücken | Kräuterkruste  
Thymianjus | grüne Bohnen | Maisplätzchen  
**oder**  
Gebratene Dorade Royal | Zucchini schuppen  
mariniertes Gemüse | Gnocchi  
**oder**  
Ratatouille-Strudel | zweierlei Mais  
Avocado-Creme | Parmesanschaum*



*Italienische Käseauswahl  
Taleggio | Gorgonzola | Pecorino  
Oliven | Kapernäpfel*



*Cappuccino-Tiramisu | Amaretto  
**oder**  
Sorbet | Orange*

## **Unsere Schwarzwälder Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz  
Röstzwiebelbutter*



*Tafelspitzsülze vom Charolaisrind  
Rote Bete Scheiben | Meerrettichmousse  
**oder**  
Sellerie-Terrine | Gemüsekaviar*



*Badische Hochzeitssuppe  
**oder**  
Blumenkohl-Crèmesuppe | Zitronenbrösel*



*Weiß-grüner Spargelsalat  
Ei | Kirschtomaten | Feta*



*Gebratenes Schweinefilet  
handgeschabte Spätzle  
Frühlingsgemüse | Pfifferling-Rahmsauce  
**oder**  
Schwarzwälder Lachsforellenfilet  
auf der Haut gebraten  
kleine Kartoffeln | Weißwein-Bärlauchsauce  
**oder**  
Karottenschnitzel | Knuspermantel  
Zuckerschotenpüree | confierte Cherry-Tomaten  
Dill-Limettensauce*



*Bauernkäse | regional | Feigen Chutney*



*Tannenhonig-Parfait | Sauerkirschen  
**oder**  
Sorbet | Pfirsich*

## **Unsere Abend-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip  
Basilikumbutter*



*Lachs-Tatar | Gin-Meerrettich-Creme  
**oder**  
Blumenkohl-Panna-Cotta | Olivenkrokant*



*Französische Zwiebelsuppe  
**oder**  
Klare Linsensuppe | rosa Albtallinsen*



*Gurkensalat | Dill | Sahne*



*Piccata Milanese vom Kalb  
Basilikumspaghetti | Tomatensauce  
**oder**  
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
Erbsenpüree | Rieslingschaum  
**oder**  
Gefüllte geschmorte Zucchini  
Tomaten-Orangen-Chili-Sauce | Parmesanschaum*



*Rohmilch-Brillat-Savarin  
Oliventapenade*



*Schoko-Himbeer-Trifle  
**oder**  
Sorbet | Ananas*

## **Unsere badischen Abend-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl  
Griebenschmalz | Bärlauchbutter*



*Räucherforellentörtchen  
Gurke | Dill | Forellenkaviar  
**oder**  
Steinchampignon-Carpaccio | Radieschen  
Frischkäsedressing | Kresse*



*Perlgraupensuppe  
**oder**  
Erbsenschaumsuppe | Minze*



*Reichenauer Blattsalate | Balsamico-Dressing*



*Boeuf Bourguignon | Perlschalotten  
Champignons | Trüffelpolenta-Schnitten  
**oder**  
Gebratener Kabeljau  
Basilikumtomaten | Spinatravioli  
**oder**  
Gemüse-Carbonara | Linguine*



*Bauernkäse aus der Region  
Zwiebelbrot*



*Grießflammerie | Sckokospäne  
Rhabarberkompott  
**oder**  
Sorbet | Johannisbeere*

## **Unsere Gala-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark  
hausgemachte Trüffelbutter*



*White Tiger Garnelen  
bunter Spargel- Tomatensalat  
**oder**  
Paprika-Tatar | zweierlei Wachtelei*



*Perlhuhn-Essenz | Crepinettescheiben  
**oder**  
Spargelcremesuppe*



*Medaillons vom Seeteufel „Provencale“  
**oder**  
Bärlauch-Risotto*



*Sorbet | Limette*



*Kalbsrücken | Bärlauchkruste  
Ragout von Frühlingsgemüse | Macaire-Kartoffeln  
**oder**  
Kartoffel-Morchel-Knödel | junger Blattspinat*



*Tête de Moine  
blaue und weiße Trauben*



*Erdbeer-Carpaccio | alter Balsamico  
hausgemachtes Joghurteis*

## **Unsere Abend-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney  
Feigensenbutter*



*Parfait von der Entenleber  
Portweingelee | Brioche*

**oder**

*Avocado-Graupen-Tatar | lila Kartoffelstroh  
Schnittlauch-Joghurt-Sauce*



*Lammconsomme | Gemüseperlen*

**oder**

*Morchelrahmsuppe*



*Wildkräutersalat | Ei | Hausdressing*



*Frischer Markgräfler Stangenspargel  
Schwarzwälder Schinken | Bärlauchschinken  
Sauce Hollandaise | kleine Kartoffeln*

**oder**

*Loup de mer | Fregola Sarda*

*Dattel-Tomaten | Zitronen-Thymian-Sauce*

**oder**

*Ricotta-Bärlauch-Ravioli | Zitronen-Butter-Sauce*



*Ziegenkäse-Tartelette | Feigen*



*Süße Träumereien vom Buffet*

## **Unsere Feinschmecker-Menüs**

*Baguette Auswahl | Petersilien-Dip | Olivenöl  
Tomatenbutter*

*! ! !*

*Carpaccio von Rinderfilet  
Parmesanspäne | Trüffelöl  
**oder**  
Bärlauch-Tarte | Waldkräuter*

*! ! !*

*Ochsenschwanz-Essenz  
alter Sherry | Ravioli  
**oder**  
Kohlrabicremesuppe | Radieschen*

*! ! !*

*Grüner Frühlingssalat | Spargel | Radieschen  
Honig-Senf-Dressing*

*! ! !*

*Sous-vide gegarte Lammkeule | Bärlauchfüllung  
Bandnudeln | grüner Spargel | Kirschtomaten  
**oder**  
Gebratene Maispouardenbrust | Risotto  
Morchelrahmsauce | Bundmöhren | Zuckerschoten | Shiso-Kresse  
**oder**  
Strudel | Spargel | Kerbel  
Sauce Hollandaise*

*! ! !*

*Rohmilch Brie de Meaux | Thymianhonig*

*! ! !*

*Erdbeer-Rhabarber-Kompott | Ingwer  
Kaffee-Eis  
**oder**  
Sorbet | Johannisbeere*

## ***Unsere mediterranen Abendmenüs***

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Paprika Relish  
Knoblauch-Butter*



*Flusskrebsterrine  
Trüffel-Balsamico-Creme  
**oder**  
Caprese-Törtchen  
- Tomate | Mozzarella | Avocado -*



*Frühlings-Minestrone  
**oder**  
Cappuccino | zweierlei Paprika*



*Raukesalat | Kirschtomaten | Zitronendressing | Laugenchips*



*Involtini vom Kalb | Parmaschinken | Mozzarella  
Tagliatelle*

***oder**  
Atlantik Rotbarsch | Kartoffelkruste  
Ratatouille | Rosmarinpüree*

***oder**  
Gemüse-Ravioli | Rucola  
Zitronenbutter | Parmesan*



*Dreierlei italienischer Rohmilchkäse  
Taleggio | Gorgonzola | Pecorino  
Oliven | Kapernäpfel*



*Creme Caramel | Caramelsauce  
**oder**  
Sorbet | Orange*

## *Unsere regionalen Abend-Menüs*

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Griebenschmalz  
Röstzwiebelbutter*



*Spargel-Mousse | Lachstatar  
**oder**  
Gemüse-Gugelhupf | Rote-Bete-Chips  
Meerrettich-Kräuter-Creme*



*Essenz vom Tafelspitz | Eierstich | Gemüse  
**oder**  
Klare Spargelsuppe*



*Kopfsalat  
-rote Zwiebel | Paprika | Oliven | Feta | Gurke-*



*Ragout vom heimischen Wild  
handgeschabte Bärlauchspätzle  
Preiselbeeren | Schmand  
**oder**  
Schwarzwald Forelle | Kartoffel-Mousseline  
Cidre-Senf-Sauce | Erbsengemüse | Apfelperlen  
**oder**  
Gefüllte Ofenpaprika  
Gemüse-Wildreis-Füllung | Chilli-Sauce*



*Bauernkäse | regional*



*Schwarzwälder Kirsch im Glas  
Tonkabohnen Eisparfait  
**oder**  
Sorbet | Granatapfel*

## ***Unsere mediterranen Abend-Menüs***

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip  
Basilikumbutter*



*Meeresfrüchtesalat | Kräutercrostini  
**oder**  
Blumenkohl-Panna-Cotta | Olivenkrokant*



*Geflügelbouillon | feine Nudeln  
**oder**  
Bärlauchcremesuppe*



*Waldorfsalat*



*Gefüllte Kalbsbrust | Frühlingsgemüse  
Rahmsauce | Schupfnudeln  
**oder**  
Gebratenes Zanderfilet | Pastis-Kohlrabi  
Kaviar-Schmand | knuspriger Buchweizen  
**oder**  
Blätterteigpastete | Pilzrahmfüllung*



*Rohmilch-Brillat-Savarin  
Oliventapenade*



*Eierlikör-Creme brûlée  
Schokoküchlein | Baiser | Johannisbeergelee  
**oder**  
Sorbet | Mango*

## ***Unsere mediterranen Abend-Menüs***

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Avocadodip  
Basilikumbutter*



*Meeresfrüchtesalat | Kräutercrostini  
**oder**  
Blumenkohl-Panna-Cotta | Olivenkrokant*



*Geflügelbouillon | feine Nudeln  
**oder**  
Bärlauchcremesuppe*



*Waldorfsalat*



*Gefüllte Kalbsbrust | Frühlingsgemüse  
Rahmsauce | Schupfnudeln  
**oder**  
Gebratenes Zanderfilet | Pastis-Kohlrabi  
Kaviar-Schmand | knuspriger Buchweizen  
**oder**  
Blätterteigpastete | Pilzrahmfüllung*



*Rohmilch-Brillat-Savarin  
Oliventapenade*



*Eierlikör-Creme brûlée  
Schokoküchlein | Baiser | Johannisbeergelee  
**oder**  
Sorbet | Mango*

## **Unsere badischen Abend-Menüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl  
Griebenschmalz | Bärlauchbutter*



*Schwarzwälder Schinken Terrine  
Spargel | Kischtomaten  
**oder**  
Waldpilz-Tiramisu | Pinienkerne | Portweinjus*



*Kalbskraftbrühe | Backerbsen  
**oder**  
Kopfsalatsuppe | Croûtons*



*Gurkensalat | saure Sahne | Dill*



*Tafelspitz vom Breitnauer Weiderind  
Meerrettichsauce | Gemüse  
Drillingskartoffeln | Preiselbeer-Kompott  
frischer Meerrettich  
**oder**  
Schwarzwälder Bachsaibling | zweierlei Spargel  
Zitronen-Schnittlauch-Crème | Bandnudeln  
**oder**  
Buttermilchquark | frische Kräuter | Kartoffel-Wedges  
Radieschen | glaciertes Gemüse*



*Bauernkäse aus der Region*



*Rote Grütze | Vanilleeis | Joghurt-Hippe  
**oder**  
Sorbet | Pfirsich*

## **Unsere Abendmenüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Kräuterquark  
Trüffelbutter*



*Zweierlei Geflügelleberpralinen  
Trauben-Salat | Brioche  
**oder**  
Paprikaterrine | drei Farben | Tomaten-Vinaigrette*



*Hummerbisque | Thymiangrissini  
**oder**  
Klare Tomatensuppe | Petersilienklößchen*



*Kabeljau | Mangold | Spargelchips  
**oder**  
Kresse-Risotto*



*Sorbet | Passionsfrucht*



*Rosa gebratenes Rinderfilet  
Rosmarin-Zitronen-Marinade  
Selleriecreme | Blattspinat  
**oder**  
Bärlauchknödel  
buntes Spargelragout | Sauce Hollandaise*



*Ziegenkäserolle in Asche | schwarze Nüsse  
hausgemachter Trüffelhonig*



*Variation von der Erdbeere*

## **Unsere Abendmenüs**

*Baguette Auswahl | Olivenöl | Zwiebel-Chutney  
Feigensenbutter*



*Beef Tatar vom Bio-Weiderind  
**oder**  
Gemüsepralinen | Linsenvinaigrette*



*Steinpilz-Consommé | Gemüsestreifen  
**oder**  
Brunnenkresse-Suppe*



*Wildkräutersalat | Croutons  
Balsamico-Dressing*



*Frischer Markgräfler Stangenspargel  
Schwarzwälder Schinken | Bärlauchschinken  
kleine Kartoffeln | Sauce Hollandaise  
**oder**  
Gebratene Scholle  
Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce  
**oder**  
Kohlrabischnitzel | Kerbel-Polenta  
Zitronen-Möhren*



*Tete de moine  
blaue und weiße Trauben*



*Schwarzwälder Mini-Kirsch-Plotzer  
Nuss-Nougat-Eis | weiße Schokoladensauce  
**oder**  
Sorbet | Blutorange*