

*Menüs ab 20 Personen! Stellen Sie sich gerne Ihr eigenes Menü aus unseren Menüvorschlägen zusammen oder ergänzen Sie das Menü um einen vierten Gang, z.B. Salat, Suppe, Fischgang.
Wir berechnen Ihnen dann Ihren individuellen Menüpreis.*

Menü 1

Gemischte Blattsalate in Orangenvinaigrette
mit geräucherter Barbarie-Entenbrust

Lamm-Medaillons in Rosmarinjus
mit Speckbohnen mit feinen Zwiebeln und Schupfnudeln

Grießflammerie mit warmen Kirschen

31,50 €

Menü 2

Gemischte Blattsalate in Kartoffeldressing
mit gebratenem Schwarzwälder Schinkenspeck und Croûtons

Filetspitzen in Cognacsahne mit Apfelspalten
und Kartoffelrösti

Variation von weißer und schwarzer Mousse au chocolat
mit Beerenragout und Sahne

30,00 €

Menü 3

Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse und Flädle

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

22,00 €



Menü 4

Festtagssuppe:

Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse, Flädle, kleinen Maultäschchen und Markklößchen

Schweinelenochen in Champignonrahm
mit Speckwürfeln, Weintrauben und Spätzle

Palatschinken gefüllt mit Waldbeeren, dazu Vanilleeis und Sahne

25,00 €

Menü 5

Badische Kartoffelrahmsuppe mit Speck & Croûtons
(auch vegetarisch möglich)

Hirschedelgoulasch mit Rotkraut und hausgemachten Semmelknödeln,
dazu Preiselbeerbirne

Warmer Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne

26,00 €

Menü 6

Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Kräuterquark und Salatbouquet

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

Orangenparfait in der Tasse serviert mit warmen Amaretto

33,00 €

Menü 7

Kürbis-Ingwersuppe

Knusprige Gänsebrust in Rotweinsauce
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und gefülltem Bratapfel

Zimtparfait mit warmen Amaretto-Pflaumen und Sahne

29,00 €



Menü 8

Mariniertes Rindercarpaccio
mit Balsamico-Glace und frisch gehobeltem Parmesan

Filet vom Fluss-Zander in hausgemachter Kräuterbutter gebraten
mit Zwiebel-Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Crème brulée: Gebrannte Vanillecrème mit frischen Früchten

32,00 €

Menü 9

Leichte Allgäuer Käserahmsuppe

¼ knusprige Ente aus dem Rohr mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne

26,00 €

Menü 10

Pastinakencèmesuppe mit Pestosahne

Frische Filets von der Schwarzwaldforelle
in Gutedelweißweinsauce mit Bandnudeln
oder

Forellenfilets „Müllerin Art“ gebraten in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln

Warmer Schokoladengugelhupf mit Vanillesauce und Sahne

29,50 €

Menü 11

Forellencrèmesuppe mit Mandelsahne

Medaillons vom Rehrücken in Preiselbeersauce
mit getrüffeltem Selleriepüree und Herzoginkartoffeln

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnusseis und Sahne

36,00 €



Menü 12

Karotten-Orangensuppe mit gebratener Garnele

Rinderrücken im Ganzen gegart mit Sauce Bernaise,
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin

Leichtes Joghurt-Limonenmousse auf Beerenspiegel mit Sahne

37,50 €