

Menüvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Bankett-Menüvorschläge. Die Zusammenstellung und Abfolge der Gerichte können Sie nach Lust und Laune selber zusammenstellen.

Des Weiteren möchten wir darauf hinweisen, dass alle Hauptgänge in einem Service zubereitet, also in einem Gang serviert werden. Hier erfolgt dennoch ein Nachservice der Beilagen.

Angebote aus unserer aktuellen A-la-carte-Karte können selbstverständlich in Ihr Menü integriert werden.

Suppen

Badische Flädlesuppe	4,00 €
Tomatencremesuppe	4,50 €
Rindfleischsuppe mit Nudeln und Wurzelgemüse	4,50 €
Karotten-Ingwersuppe	4,50 €
Pikantes Currysüpple mit Hähnchenbrustfilet	5,50 €

Vorspeisen

Gemischter Salat	4,50 €
Geräucherte Forellenfilets auf einem Salat-Bouquet und Sahnemeerrettich	7,50 €
Rauchlachs an einer hausgemachten Remoulade	8,50 €
Garnierter Roastbeefsteller mit Sauce Tatar	9,50 €
Garnelen-Cocktail mit Toast	8,50 €
Ruccolasalat an Himbeerdressing mit Parmaschinken und Parmesan	8,50 €

Hauptgänge

Grillbraten vom Schweinehals mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Blattsalaten	13,50 €
Hähnchenbrustfilet an rotem Curry mit Ananas und Basmatireis	14,50 €
Gemischer Rinder- und Schweinebraten an einer Rotweinsauce, mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	15,50 €
Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	16,50 €
Gebratene Perlhuhnbrust nach Hausfrauen-Art mit hausgemachten Spätzle	18,50 €

Gebratene Entenbrust auf einem Gemüse-Bouquet
an Orangensauce und gebackenen Kartoffeln 18,50 €

Filetpfännle „Hiddigeigei“
Duett von Schweine- und Rinderfilet
auf hausgemachten Spätzle, frische Champignons
und Rahmsauce 21,50 €

Roastbeef am Stück gebraten „Cafe de Paris“
mit frischem Marktgemüse und Kroketten 23,50 €

Desserts

Pannacotta 4,50 €

Gebrannte Creme 4,50 €

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet 6,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis 6,50 €

Gebackene Mandelschnitten
mit heißen Kirschen und Vanilleeis 6,50 €

Hausgemachte Eisbombe (ab 6 Personen) pro Person 6,50 €