

Grillbuffet

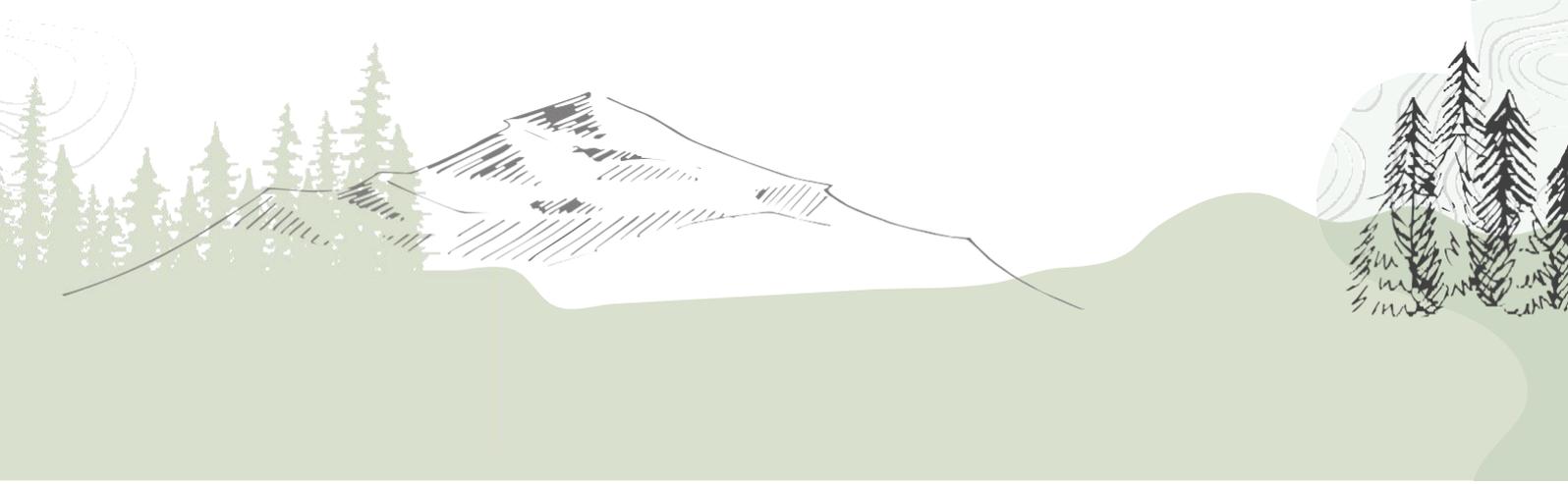
(ab 30 Personen)

Blattsalat mit diversen Dressings und Toppings
Kartoffel-Gurken-Salat
Tomatensalat
Nudelsalat, mediterran
Brotauswahl Kräuterbutter, Butter und diverse Dips

Mariniertes Schweinenackensteak
Hähnchenbrust in Orangen -Pfeffermarinade
Rostbratwurst
Offenkartoffeln mit Sour Cream
Maiskolben und Grillgemüse

☉ Panna Cotta mit Himbeercoulis
Sommerliche Obst Etagere

45,00 € pro Person



BBQ Buffet

(ab 30 Personen)

Spanische Gazpacho mit Chorizo

* * *

Sommerliche Blattsalate & Rohkostsalaten
Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten & Schafskäse, Oliven
Kartoffelsalat mit Babyspinat, Radieschen & Dijon-Senf-Dressing
Tomatensalat
Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter, div. Dips

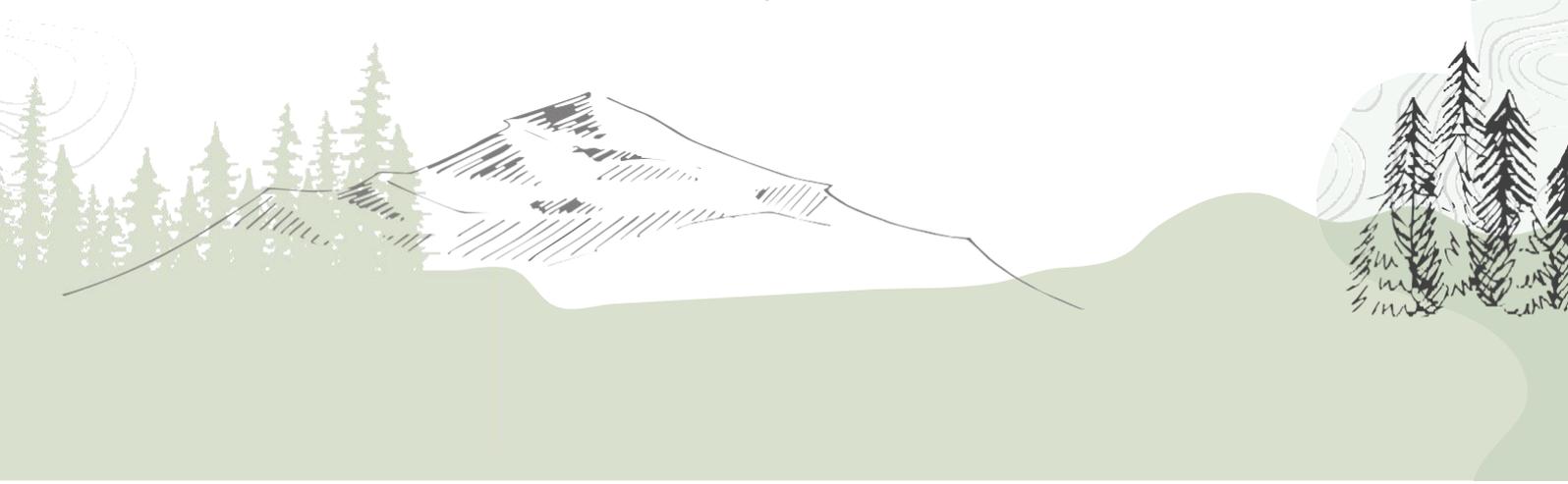
* * *

Schweinefilet am Spieß
Lachsfilet
Thüringer Rostbratwurst
Rindersteak
Pollo Fino, mariniert mit Rum und Minze
Mediterraner Schafskäse mit Oliven & getrockneten Tomaten
in Folie Ofenkartoffeln mit Sour Cream

* * *

Dessert Panna cotta mit Himbeercoulis
Sommerliche Obstspieße

59,00 € pro Person



Hüttenbuffet

(ab 30 Personen)

Kartoffelsuppe mit Speck und Kracherle

Blattsalat mit diversen Dressings und Toppings

Kartoffel-Gurken-Salat

Feldsalat (Saison)

Wurstsalat

Griebenschmalz | Butter | Holzofenbrot | Zwiebelbaguette

Maultaschen aus der Brühe

Spanferkelrollbraten | Geschmelzte Spätzle | Kartoffelkroketten
und/oder

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Bernaise

Speck | Käse | Spinatknödel

Schwarzwälder Kirsch - Törtchen

Schwarzwald Panna Cotta

(mit Heidelbeergrütze)

Buffet mit Spanferkelrollbraten

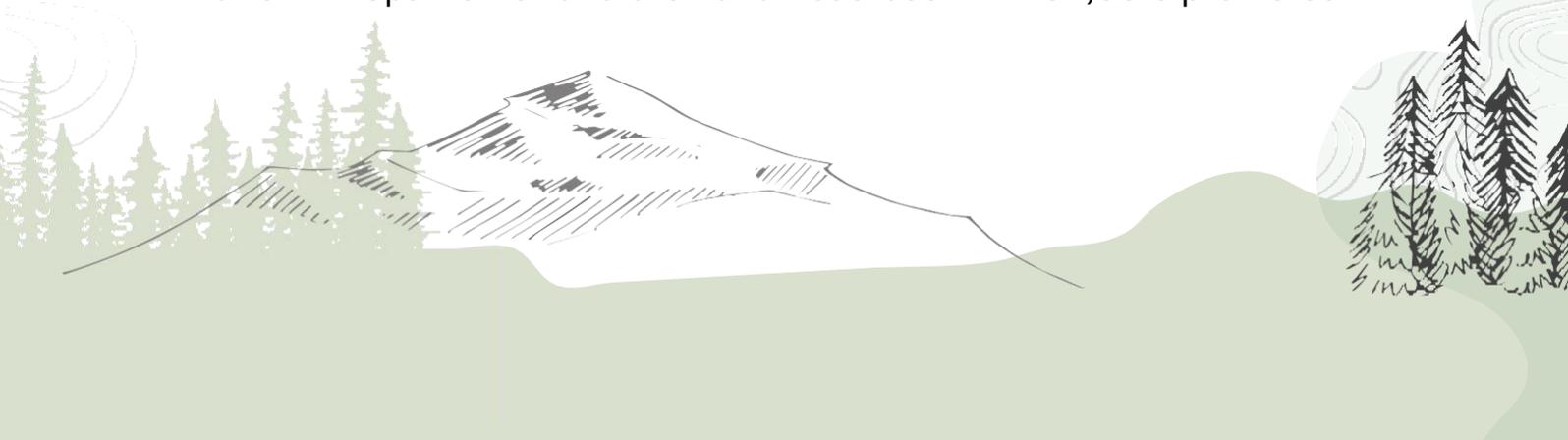
44,00 € pro Person

Buffet mit Roastbeef

49,00 € pro Person

Buffet mit Spanferkelrollbraten und Roastbeef

52,00 € pro Person



Hüttenmenü

Tatar von der Räucherforelle auf Kartoffelrösti
und/ oder
Kartoffel-Lauch-Süppchen

Trio von

Chef 's Schnitzele | Maultasche aus der Brühe | Schäufele
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

oder

Filet von der Schwarzwaldforelle im Kartoffelmantel
auf Meerrettich-Preiselbeersoße

Rote Kugel

(Himbeersorbet mit seinem Geist)

Menü mit Hauptgang Trio

3 Gang (Suppe | Hauptgang | Dessert) 35,80 €

3 Gang (Vorspeise | Hauptgang | Dessert) 44,30 €

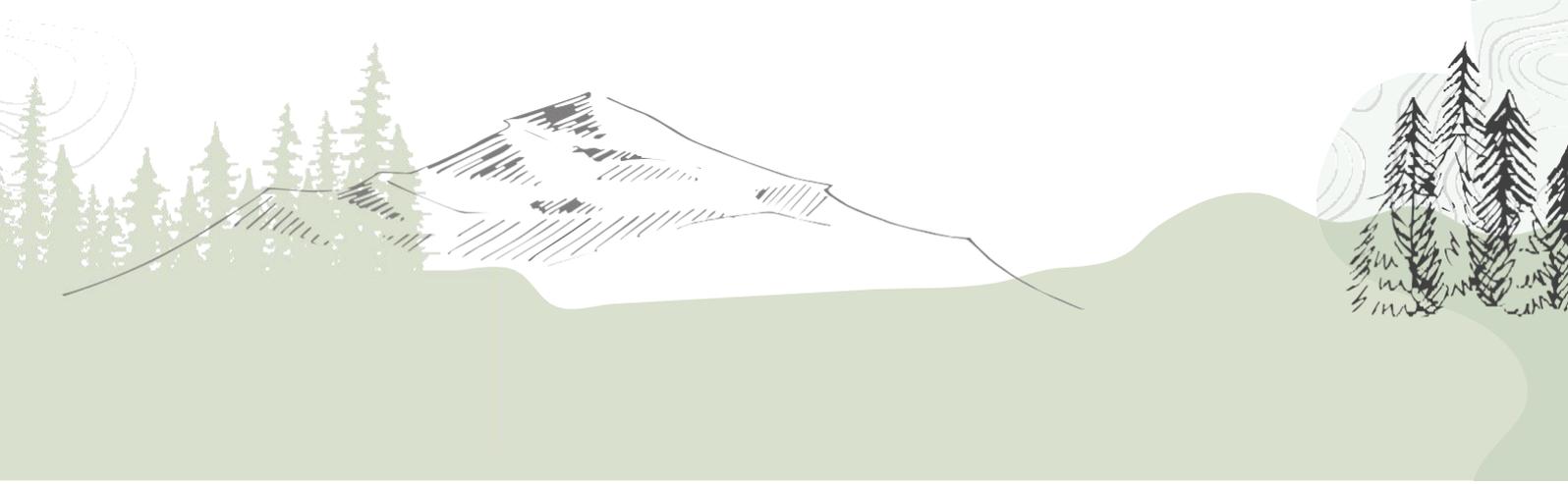
4 Gang (Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert) 51,30 €

Menü mit Hauptgang Fisch

3 Gang (Suppe | Hauptgang | Dessert) 41,00 €

3 Gang (Vorspeise | Hauptgang | Dessert) 49,50 €

4 Gang (Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert) 56,50 €



Mediterranes Buffet

(ab 30 Personen)

Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto & Pfeffer
Honigmelone mit Parmaschinken
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce
Verschiedene Rohkost- & Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

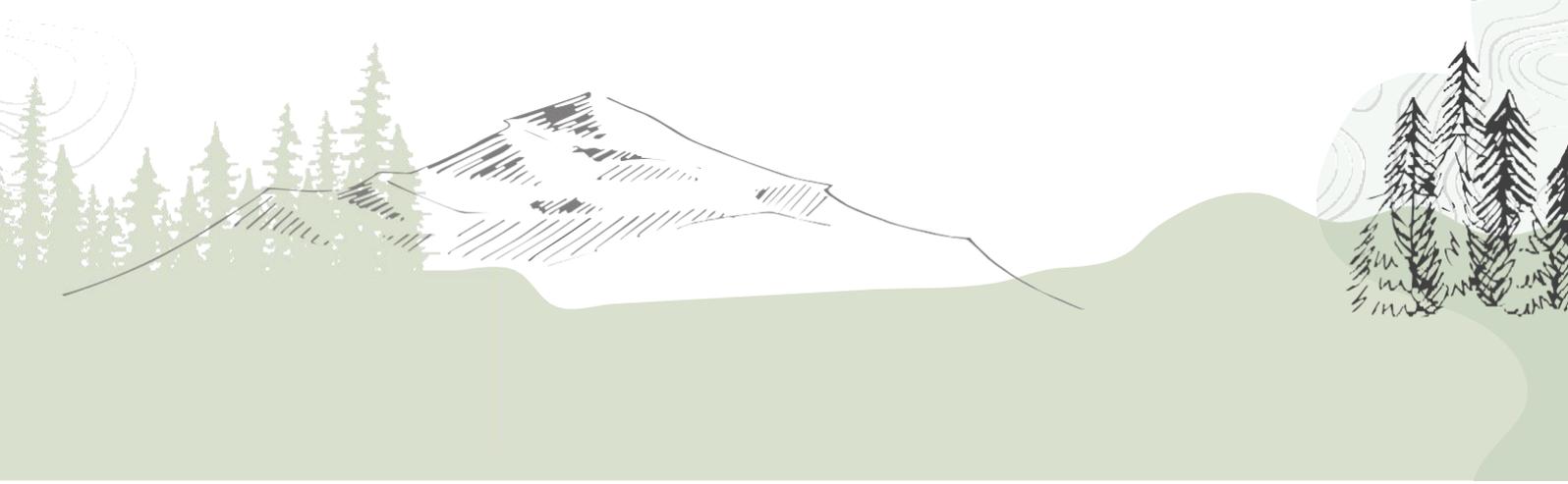
* * *

Tranchen vom Schweinefilet an frisch gebratenen Pilzen und
Lachs auf Zitronenreis
Rosmarinkartoffeln
Gemüse der Saison
Vegetarische Lasagne (mediterran)

* * *

Dessert Obstplatte
Pana Cotta

49,- € pro Person



Menü nach Wahl (Jan.-April)

Vorspeisen-Variation 16,00 €

Servieren wir Ihnen auf einer Etage tischweise:
 Schwarzwälder Schinken | Hirschbratwurst | Preiselbeersahne
 Tatar von der geräucherten Forelle
 Badischer Rahmkäse | Bauernbrot

Suppen:

Kartoffelcremesüppchen	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle und Flädle	7,00 €
Spargelcremesüppchen (Saison)	7,50 €

Vorspeisen:

Kartoffelrösti Lachstatar	14,50 €
Lauwarmes Karotten-Orangen-Gemüse mit Chicoreé	12,00 €

Hauptgänge:

Forellenfilet a la Bordelaise Rahmspinat Salzkartoffeln	25,00 €
Gebratene Maispouardenbrust, gefüllt mit Ricotta & Spinat Kartoffel-Zitronenstampf	25,00 €
Schweinefilet, gratiniert mit Tomaten-Pilzragout Hollandaise Rahmsoße Spätzle	25,00 €

Vegetarisch: Gebackener Auberginenfächer Zucchini Kirschtomaten Parmesan Zitrone	20,00 €
---	---------

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeercoulis	8,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagrahm	8,50 €
Warmes Schokoladenküchlein mit Kirschragout und Schlagrahm	9,00 €

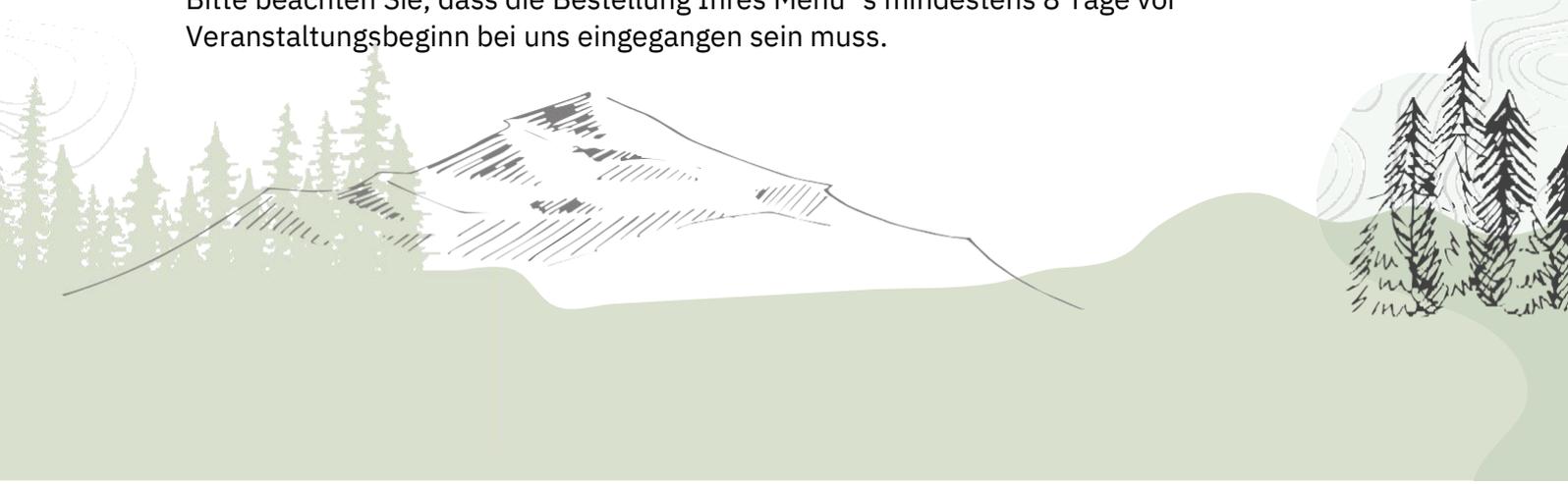
Bitte stellen Sie Ihr Menü (3-4 Gänge) nach Ihren Wünschen zusammen.

Wählen Sie für Ihre Gesellschaft

eine gemeinsame Suppe, bzw./ und **eine gemeinsame** Vorspeise, sowie ein **gemeinsames Dessert**.

Für die Hauptgänge **wählen Sie bis zu max. 3 Gerichte**.

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung Ihres Menü´s mindestens 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingegangen sein muss.



Menü nach Wahl (Mai-Sep.)

Vorspeisen-Variation

Servieren wir Ihnen auf einer Etage tischweise: 16,00 €
 Schwarzwälder Schinken | Hirschbratwurst | Preiselbeersahne
 Tatar von der geräucherten Forelle
 Badischer Rahmkäse | Bauernbrot | Griebenschmalz

Suppen:

Tomatencremesüppchen 7,00 €
 Pfifferlingsüppchen (Saison) | Spargelcremesüppchen (Saison) 7,50 €

Vorspeisen:

Gebratene Tomate mit Burrata | Avocado Vinaigrette 14,00 €
 Carpaccio von der Maultasche mit gebratenen Pfifferlingen (saisonal) 14,50 €

Hauptgänge:

Gebrautes Lachsfilet auf Teriyaki Gemüse | Basmatireis 26,00 €
 Kalbsteak Milanese, gebraten in Ei-Käse Hülle auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti 28,00 €
 Züricher Geschnetzeltes | Champignonrahmsauce | Karottengemüse | Spätzle 28,00 €

Vegetarisch/Vegan: Szechuan Bratkartoffeln mit Austernpilzen und Pak Choi 18,50 €

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeercoulis 8,50 €
 Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm 8,50 €

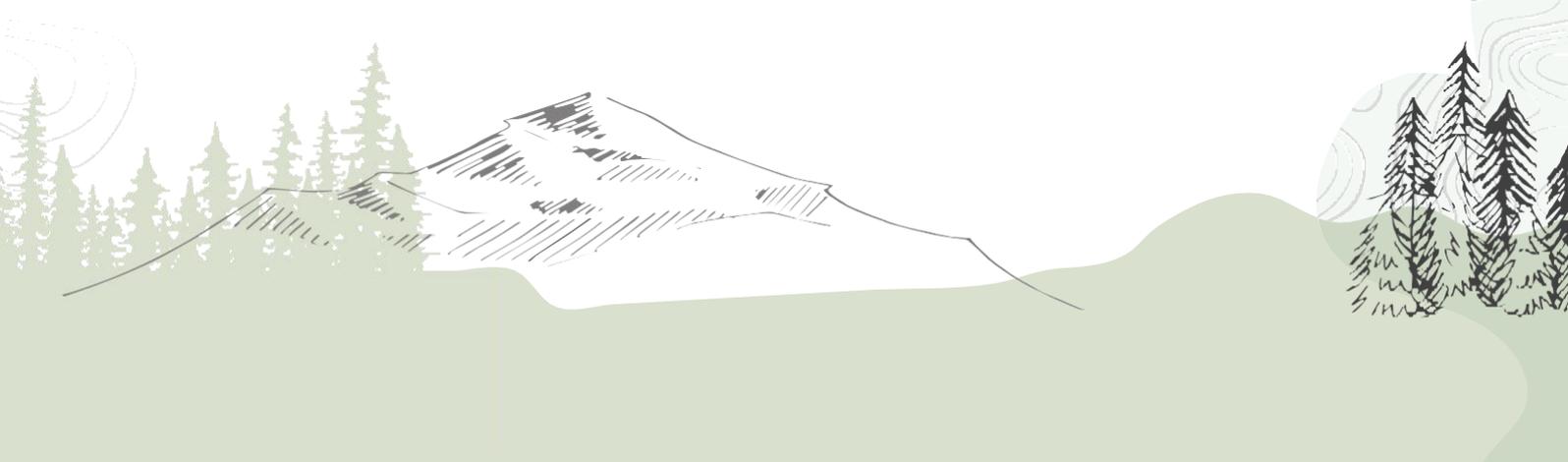
Bitte stellen Sie Ihr Menü (3-4 Gänge) nach Ihren Wünschen zusammen.

Wählen Sie für Ihre Gesellschaft

eine gemeinsame Suppe, bzw./ und **eine gemeinsame** Vorspeise, sowie ein **gemeinsames Dessert**.

Für die Hauptgänge **wählen Sie bis zu max. 3 Gerichte**.

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung Ihres Menü's mindestens 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingegangen sein muss.



Menü nach Wahl (Okt.-Dez.)

Vorspeisen:

Gebratenes Roma Salat-Herz Kirschtomaten Champignons	13,00 €
Rote Beete Carpaccio mit Curry	14,00 €

Vorspeisen-Variation

16,00 €

Servieren wir Ihnen auf einer Etagere tischweise:

Schwarzwälder Schinken | Hirschbratwurst | Preiselbeersahne
Tatar von der Forelle
Badischer Rahmkäse | Bauernbrot

Suppen:

Winterliche Maronensuppen	7,00 €
Karotten-Orangensuppe	7,50 €

Hauptgänge:

Gebratenes Lachsfilet Orangen-Pfeffersoße Tagliatelle	27,00 €
Kalbstafelspitz Pilzallerlei Rahmsoße Anis-Karotten Kartoffelkroketten	27,00 €
Ragout vom Wild Speck-Rahmwirsing Spätzle Preiselbeer-Birne	27,00 €
Vegan/ vegetarisch: Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Zucchini	18,50 €

Dessert:

Advents-Tiramisu	8,00 €
Zimt-Parfait mit warmen Kirschen und Schlagrahm	8,50 €

Bitte stellen Sie Ihr Menü (3-4 Gänge) nach Ihren Wünschen zusammen.

Wählen Sie für Ihre Gesellschaft

eine gemeinsame Suppe, bzw./ und **eine gemeinsame** Vorspeise, sowie ein **gemeinsames Dessert**.

Für die Hauptgänge **wählen Sie bis zu max. 3 Gerichte**.

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung Ihres Menüs mindestens 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingegangen sein muss.

