

Augenblicke für die Ewigkeit



Unsere Menüempfehlungen für schöne Anlässe

Kalte Vorspeisen

- marinierte Melonenperlen | Schwarzwälder Schinken
- Tatar und Scheiben vom gebeizten Lachs | Limonenrahm | Kartoffelpuffer
- Rote Bete Carpaccio | gratinierte Frischkäsetaler | Honig-Thymian | Salatbouquet | Feigendressing
- Tomate-Mozzarella | Mango | Basilikum
- Entenlebermousse | geräucherte Entenbrustscheiben | Apfelchutney
- geräucherter Bachsaibling | Thunfischcarpaccio | Wasabicreme

Warme Vorspeisen

- lauwarmer Langoustinmedaillon | Wakamesalat | Hummerschaum
- 3 Stück Scampi | Tomatenchutney | Reis
- gebratene Wachtelbrust | Salat der Saison | Wildglace
- gebratene Jakobsmuschel | Orangenschaum | Reis
- sautierte Pfifferlinge | Salatbouquet (Juni - September)
- gebratenes Rehfilet | Rotkrautsalat | Preiselbeeren
- hausgemachte Gemüsequiche | Sauce Aioli | Salatbouquet

Suppen

- klare Tomatenessenz | Griesklößchen
- Rinderbouillon | Kräuterflädle
- Karotten - Ingwer Süppchen | Sonnenblumenkerne
- klare Ochsenschwanzsuppe | Kästestängchen
- Geflügel - Curry Süppchen | Kokosraspeln
- aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen (April - Juni)

Hauptgänge / Fleisch

- Naturpark Rinderfilet | Burgundersauce | grüne Bohnen | gratinierte Kartoffeln
- Rehrücken gebraten | Wacholdersauce | Pilze | Broccoliröschen | Butterspätzle
- Gebratene Lammkrone | Sherrysauce | Ratatouille | Cremige Polenta
- Kalbsfilet im Kräutermantel pochiert | Gemüse-Pernod Sauce | Karottengemüse | feine Nüdele
- Medaillons vom Kalbs- und Rinderfilet | Sauce Béarnaise | Blattspinat | Schloßkartoffeln
- Lammrücken am Stück gebraten mit Ratatouille und Gratin Dauphinois
- Gefüllte Perlhuhnbrust | Morchelrahmsauce | Marktgemüse | Herzoginkartoffeln

Hauptgänge / Fisch

- Seeteufelmedaillon provencalische Art | Ratatouille | Safranschaum | Rosmarinkartoffeln
- Steinbuttfilet gebraten | bunte Linsen | Orangen - Ingwerschaum | Petersilienkartoffeln
- Gedämpfter Kabeljau | Senfsauce | Karottengemüse | bunte Nüdele
- Gebratenes Jakobsmuscheln und Scampi | Curry - Kokos Schaum | Tomatenchutney | Blattspinat | Reis
- Schottischer Wildlachs | Hummersauce | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln
- Zanderfilet | Rahmsauerkraut | Jus | Petersilienkartoffeln

Augenblicke für die Ewigkeit



Dessert

- Dessertvariation „Schwarzwaldhotel“
- Auswahl hausgemachter Sorbets | frische Beeren der Jahreszeit
- Crème brûlée von Tahiti Vanille | Sorbet | exotische Früchte
- Variation von der Valrhona Schokolade
- Tiramisu | Kaffeeeis
- Mangotartelette | Tonkabohneneis

Appetithäppchen für Aperitife und Empfänge

- Variation von Fingerfood (Stück 2,50 Euro - 4,50 Euro)
- Variation von Canapées (Stück 1,80 Euro - 2,30 Euro)
- Auswahl verschiedener Löffelfood (Stück 2,50 Euro - 4,50 Euro)
- Würfel vom Holzofenbrot mit geschnittenem Schwarzwälder Speck

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selber zusammen. Sollten Sie Fragen haben, dann kontaktieren Sie uns bitte. Der Menüpreis wird von uns nach Ihrer Zusammenstellung kalkuliert und mitgeteilt.

Buffets bieten wir ab 30 Personen nach Absprache mit Ihnen gesondert an.

Nicht fündig geworden? Kein Problem - sprechen Sie uns an. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir unterbreiten Ihnen gerne komplette Menuvorschläge.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Gestalten und schon heute Gutes Gelingen Ihrer Feierlichkeiten in unserem Haus.