

Klare Markklößchensuppe .

Bunter Salatteller in Balsamicodressing

Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce  
Spätzle und Marktgemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne

EUR 34.50

---

---

Grünkernsuppe mit Markklößchen

Blattsalat in Balsamikodressing

Badischer Sauerbraten in Burgundersauce  
mit Preiselbeerbirne und Butternudeln

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

EUR 33.50

---

---

Blattsalate mit gehobeltem Parmesan  
in Balsamicodressing

Schweinelendchen am Stück gebraten mit fischen  
Champignon in Rahmsauce  
Pommes dauphine und Gemüse

Mohr im Hemd

EUR 30.50

Bunter Blattsalat mit gerösteten  
Sonnenblumenkernen in Balsamicodressing

Griesklößchensuppe

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsößchen  
Kartoffelgratin und Gemüseboquette

Schneeballen mit Vanillesauce

EUR 38.50

---

---

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Bunter Salatteller

Kalbsrahmbraten mit Champignonsauce  
Spätzle und Croquetten  
Marktgemüse

Kirschwasserparfait mit heißen Waldbeeren

EUR 33.50

---

---

---

---

Kresserahmsüppchen

Bunter Salatteller in Balsamicodressing

Hirschsteak mit Pfifferlingen in  
Preißelbeerwildsauce  
Spätzle und Broccoli mit Mandelblättchen

Weinbergpfirsich mit Vanilleeis  
und Weinschaum

EUR 38.50

---

---

Vorspeiseteller von Ruccola Parmesan, Melone Schinken,  
Tomaten mit Mozzarella  
Weißbrot und Butter

Norwegischer Lachs in Rieslingsößchen  
Bandnudeln, Gemüse

Dessertvariation von Mousse chocolate  
Creme brule, Parfait

EUR 33.50

---

---

---

---

Ruccola mit Parmesan

Spargelcremesüppchen

Gebratene Maispouardenbrust an Kräuterjuse  
Pommes dauphine und Gemüsgarnitur

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren

EUR 34.50

Räucherlachs mit Dillsößchen an  
Salatboquette

Rahmsüppchen von Gartenkräutern

Filetsteak mit Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin und Gemüseboquette

Mousse Chocolate

EUR 41.50

Blattsalat mit gegrillten Shrimps in  
Balsamicodressing

Flädlesuppe

Schweinefilet mit Morchelrahmsößchen  
Spätzle und Marktgemüse

Apfelküchle mit Vanillesauce

EUR 39.50

Flädlesuppe

Bunter Blattsalat

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Boullionkartoffeln Gemüse

Vanilleeis mit heißen Zwetschgenrösterl

EUR 32.50

\*\*\*\*\*+

Gerne bereiten wir auch ein Buffet mit verschiedene Möglichkeiten  
Für Sie vor.  
Zum Beispiel

### Buffet:

#### Kalte Vorspeisen:

Melone mit Schwarzwälder Schinken  
Tomaten Mozzarella  
Räucherlachs  
Geräucherte Schwarzwaldforelle  
Wildpastete  
Vitello Tonato  
Blattsalate  
Karottensalat-Gurkensalat-Krautsalat-Kidnebohnsalat-Rettichsalat

#### Saucen:

Vinaigrette-Cocktailsauce-Joghurtdressing-Sahnemeerrettich

#### Brotauswahl

Suppe aus der Terrine Kartoffelrahmsüppchen

#### Warme Speisen aus den Shaving-Dishes:

Kalbsteak mit Pfifferlingrahmsauce  
Frische Lachsschnitten in Rieslingsauce  
Spätzle, Butternudeln  
Marktgemüse

#### Dessert:

Frischer Obstsalat  
Heiße Waldbeeren  
Mousse Chocolate  
Vanilleeis  
Käseauswahl vom Brett

EUR 44.00 pro Person

## Buffet 2

### Vorspeisen:

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

Tomaten mit Mozzarella

Räucherlachs

Geräuchertes Forellenfilet

Teufelsalat

Karottensalat-Krautsalat-Gurkensalat-Rettichsalat

Blattsalate

### Saucen:

Vinaigrette-Cocktailsauce-Joghurtdressing-Sahneerrettich

### Brotauswahl

**Suppe:** Kartoffelrahmsuppe aus der Terrine

### Warme Speisen aus den Shaving-Dishes:

Schweinefilet mit frischen Champignon

Lachsschnitten in Rieslingsößchen

Spätzle, Nudeln, Pommes dauphine Gemüse

### Dessert:

Obstsalat- Vanilleeis mit heißen Waldbeeren- Mousse Chocolate

EUR 36.00 pro Person

## Buffet 3

### Vorspeisen:

Gemischte Schinkenplatte  
Tomaten mit Mozzarella  
Vitello Tonato  
Nudelsalat-Bohnensalat-Karottensalat-Krautsalat-  
Gurkensalat-Rettichsalat  
Blattsalate mit Speck und Kracherle

Saucen: Vinaigrette- Joghurtdressing

**Suppe:** Kartoffelrahmsuppe aus der Terrine

### Brotauswahl

### Warme Speisen aus den Shaving-Dishes

Putensteak mit Champignonsauce  
Lachs in Rieslingsößchen  
Beilagen: Gemüse-Nudeln- Pommes dauphine

### Dessert:

Obstsalat  
Vanilleeis  
Mousse chocolate

EUR 35.00 pro Person