

Greiffenegg
SCHLÖSSE
RESTAURANT

**Sommermenüs
März 2019 bis September 2019**

Verehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, Ihr Interesse an unserem Hause geweckt zu haben.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei einer Gesellschaft immer ein einheitliches Menü servieren. Durch die Wahl eines einheitlichen Menüs ermöglichen sie uns einen reibungslosen Service (Sonderwünsche für vegetarische Gäste, Diabetiker etc. natürlich ausgenommen.) Gerne stellen wir Ihnen, anhand Ihrer Wünsche, Ihr individuelles Menü zusammen.

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.

Menü 1

Badische Kartoffelcremesuppe
mit Kracherle

Tafelspitz vom Angus Rind auf Wurzelgemüse
Petersilienkartoffeln, Meerrettichsauce
und Preiselbeeren

Topfenmousse
mit Erdbeer-Apfel-Salat mit Minze

35,-

Greiffenegg
SCHLÖSSE
RESTAURANT

Menü 2

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
an Guacamole und Steinchampignon

Gebratene Maispoularde mit Sherry Jus
Ratatouille und Kartoffelgnocchi

Mango-Tiramisu mit Himbeersorbet

41,-

Menü 3

Sommerliche Blattsalate mit Kräutern, Croutons
und gerösteten Nüssen und Kernen

Essenz vom Weideochsen
mit Kräuterflädle

Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce
Babypinac und hausgemachten Tagliatelle

Panna-Cotta auf marinierten Erdbeeren und Sorbet

49,-

Greiffenegg
SCHLÖSSE
RESTAURANT

Menü 4

Mousse von der geräucherten Forelle
mit Preiselbeeren und frischem Meerrettich

Tomatenssenz mit Frischkäsenocken

Filet vom Duroc-Schwein
auf Zucchini-Pilz-Ragout und Kräuterkartoffeln

Lavendel-Honig-Parfait an Orangen-Minze-Salat

53,-

Menü 5

Jakobsmuschel
auf Ananas-Carpaccio und Kaffee-Crème-Brûlée

Tranche vom Rinderfilet an Morchelrahm
mit glasierten Zuckerschoten und Musoline von violetten Kartoffeln

Zweierlei Schokomousse mit Erdbeer-Basilikum-Salat

57,-

Greiffenegg
SCHLÖSSE
RESTAURANT

Menü 6

Confiertes Wildlachfilet mit leichtem Joghurt-Dip
auf Gurke und Physalis

Liebstöckeleessenz
mit Steinpilzravioli

Lammkaree im Heu gegart
Rosmarinjus, Bohnencassoulet und Kräuterpolenta

Schokoladen-Minze-Tarte mit Orangensorbet

60,-

Menü 7

Carpaccio vom Rinderfilet
mit grünem Spargel und Parmesan

Fischconsommé mit Safran
Krustentier Wan-Tan

Wolfsbarschfilet auf Rucola Risotto
und geschmolzenen Cherrytomaten

Tranche vom Kalbsfilet an Estragonsauce,
und Urkarotten mit Herzoginkartoffeln

Crème Brûlée von Roibuschtee mit Limonensorbet

69,-

Greiffenegg
SCHLÖSSE
RESTAURANT

Vegetarisches Menü

Gratinierter Ziegenkäse
mit Honig und Wildkräutersalat

Auberginen-Cappuccino

Rucola Risotto mit confierten Cherrytomaten
und Parmesanhippe

Sorbet Teller mit frischen Früchten

44,-

Vervollkommen Sie Ihr Menü mit einem hausgemachten Sorbet.
Zum Beispiel: Granatapfel-, Basilikum-, Mandarinen-, Mango- oder Brombeersorbet

5,-

Badisches Buffet

Vorspeisen

Badischer Wurstsalat
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Bunte Blattsalate mit Kartoffel-Dressing und Croutons
Waldorfsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat
Geräucherte Forelle an marinierten Schalotten

Hauptspeisen

Tafelspitz, Meerrettichsauce und Preiselbeeren
Zanderfilet mit Riesling Sauce
Maultaschen mit Bergkäse und Brauner Butter

Beilagen

Buntes Wurzelgemüse, Weinkraut, Tomaten-Lauchragout
Bouillonkartoffeln, Reis

Dessert

Grießflammerie, Rote Grütze
Apfelstrudel, Vanillesauce
Topfenmousse

39,-

Greiffenegg
SCHLÖSSE
RESTAURANT

Schlossberg Buffet

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressing
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Räucherfischvariationen:
Trauben-Weißkrautsalat mit Maispoularde
Portweinzwiebeln mit geräucherter Forelle
Eingelegte Champignons mit Frühlingszwiebeln
Staudenselleriesalat mit Nüssen und Mozzarella

Baguette und Brotauswahl

Hauptspeisen

Schweinefilet im Speckmantel
Zanderfilet an leichter Pommery-Senfsauce
Steinpilzravioli in Salbeibutter

Beilagen

Buntes Gemüse, Wildreis und Kartoffelgratin
Schupfnudeln mit geröstetem Speck

Dessert

Obstsalat,
Beerenragout mit Vanillesauce
Mousse von der dunklen Schokolade mit Früchten der Saison
Grießflammerie
Käseauswahl

49,-

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Blattsalate mit Rucola, Fenchel, Möhren
Pinienkernen und Parmesan
Schafskäse mit Kürbiskernen und getrockneten Tomaten
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto
Thunfisch-Artischocken-Salat mit frischen Kräutern
Marinierte Portweinzwiebeln mit geräucherter Entenbrust
bunter Bohnen-Salat mit Salbei
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Brotauswahl

Suppe

Minestrone mit Croutons

Hauptspeisen

Saltimbocca von der Maispoularde mit Thymianjus
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Champignon und Schalotten
Doraden Filet mit Vongole
Paprika-Risotto mit Parmesanchips

Beilagen

Speck-Bohnen, buntes Gemüse, Tomaten-Lauch-Ragout
Kräuterkartoffeln, Basmati Reis, Gnocchi

Dessert

Crème Brûlée
Mousse von weißer Schokolade mit Waldbeeren
Panna-Cotta mit Thymian-Honig-Parfait
Rohmilchkäseauswahl mit Trauben