



Menü- und Bankettvorschläge März – September 2020

Bitte stellen Sie aus den folgenden Gängen ein gemeinsames Menü zusammen.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir Ihnen nicht mehrere Menüs
pro Veranstaltung anbieten können.

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert und Buffets ab 30 Personen.

Menü 1

Badische Kartoffelcremesuppe
mit Kracherle

Rindertafelspitz auf Wurzelgemüse
Petersilienkartoffeln, Meerrettichsauce
und Preiselbeeren

Apfel-Dipper mit Vanilleeis

29,-

Menü 2

Wildkräutersalat mit Himbeer-Limetten-Dressing
und marinierten Steinchampignons

Gebratene Maispoularde mit Sherry Jus
Zucchini-Tomaten-Gemüse und Gnocchi

Pfirsich-Lavendelküchlein an Erdbeersorbet

39,-

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

5,-



Menü 3

Törtchen von geräucherter Forelle mit Kaviar und Kräutermousse

Tomatenessenz mit Mozzarella-Ravioli

Gebrautes Lachsfilet mit Weißweinsauce
Babyspinat und hausgemachten Tagliatelle

Lavendel - Honig - Parfait an Orangen-Minze-Salat

53,-

Menü 4

Confiertes Lachsfilet mit leichtem Joghurt-Dip
auf Gurke und Physalis

Curry-Zitronengras-Suppe
mit Kokosmilch

Wolfsbarschfilet an Rucola-Tagliatelle
geschmolzen Kirschtomaten

Lammkaree im Heu gegart
Rosmarinjus, Bohnencassoulet und Mascarpone-Polenta

Törtchen von Zitrone und Thymian mit Maracujasorbet

59,-

Vegetarisches Menü

Gratinierter Ziegenkäse
mit Honig und Wildkräutersalat

Auberginencappuccino

Lasagne von mediterranem Gemüse und Spinat

Sorbetteller mit frischen Früchten

44,-



Badisches Buffet

Vorspeisen

Badischer Wurstsalat
Schwarzwälderschinken mit Melone
Bunte Blattsalate mit Joghurt-Dressing und Croutons
Waldorfsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat
Linsen mit Räucherforelle

Hauptgänge

Tafelspitz, Meerrettichsauce und Preiselbeeren
Zanderfilet mit Rieblingsauce
Maultaschen mit Bergkäse und Brauner Butter
Buntes Wurzelgemüse, Weinkraut, Tomaten-Zucchini
Boullion-Kartoffeln, Reis

Dessert

Pfirsichragout mit Joghurtmousse, Rote Grütze
Apfelstrudel, Vanillesauce
Erdbeermousse

39,-

Auf Wunsch dürfen Sie auch gerne Ihr Buffet wie folgt ergänzen:

ganze Fische (Lachs im Blätterteig)	12,-
Roastbeef am Stück	12,-
Rinderfilet am Stück	16,-
Alles live am Buffet tranchiert	



Schlossberg Buffet

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressing
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Kartoffelcreme mit confiertem Räucherlachs
Linsen mit Räucherforelle
Trauben-Weißkrautsalat mit Maispoularde
Eingelegte Champignons mit Frühlingszwiebeln
Eisbeinpraline mit Senfgelee
Schweinebäckchen auf Rotkraut und Karotten-Thymianmousse
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
Sauerrahm-Himbeerterrine
Creme Brûlée
Limetten Pie

Käseauswahl

49,-



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressing
Pinienkernen und Parmesan
Karotten-Reis-Terrine mit Rucolapesto
Tomatenkompott mit Mozzarella
Thunfisch-Salat mit Paprika-Mais und Erbsen
Geräucherte Entenbrust auf Schwarzwurzelpüree und Wallnüsse
bunter Bohnen-Salat mit Salbei
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Brotauswahl

Suppe

Minestrone mit Croutons

Hauptspeisen

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate und Serrano-Schinken
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Champignon-Jus
Doradenfilet Hummerschaum
Gefüllte Zucchini mit Cous-Cous

Beilage

Speck-Bohnen, buntem Gemüse, Tomaten-Zucchini-Ragout
Kräuterkartoffeln, Wildreis, Gnocchi

Dessert

Crème Brûlée
Mousse von weißer Schokolade mit Waldbeeren
Mango-Papaya-Mousse im Baumkuchenmantel
Himbeermousse im Schokoladengitter
Vanillecrème mit Erdbeerragout
Rohmilchkäseauswahl mit Trauben