

*Greiffenegg*  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Wintermenüs  
Oktober 2019 bis Februar 2020**

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.

**Gänsemenü**

Feldsalat mit geröstetem Speck  
und Kartoffeldressing

\*\*\*

Kürbis – Ingwer Süppchen  
mit Kürbiskernöl

\*\*\*

Geschmorte Gänsebrust mit glacierten Maronen  
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Bratapfeis

54,-

*Greiffenegg*  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Menü 1**

Zweierlei Kartoffelsuppe  
mit Kalbsbries

\*\*\*

Tafelspitz vom heimischen Rind auf Gemüse Julienne  
Petersilienkartoffeln, Meerrettichsauce und Preiselbeeren

\*\*\*

Schwarzwald Tiramisu

35,-

**Menü 2**

Lachs-Jakobsmuschel-Terrine an Feldsalat

\*\*\*

Ragout vom Reh mit Pilzen  
an Rosenkohl und Cranberry-Kartoffel-Strudel

\*\*\*

Himbeer-Parfait mit Zimt-Vanilletörtchen

44,-

*Greiffenegg*  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Menü 3**

Salat von Chicorée und Grapefruit  
mit ausgebeiztem Seesaibling

\*\*\*

Tranche vom Rinderfilet  
mit Vanille-Wirsing und violetter-Kartoffelpüree

\*\*\*

Mohnmousse an Portweifeigen

48,-

**Menü 4**

Rinder-Carpaccio  
an Rucola und Parmesan

\*\*\*

Fisch-Consommé mit Safran  
und Krustentier-Tasche

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Kürbis-Granatapfel-Chutney und Yamswurzel

\*\*\*

Schokotörtchen an Salat von der Kap Stachelbeere  
und Himbeer-Parfait

59,-

*Greiffenegg*  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Menü 5**

Mousse von der geräucherten Forelle  
am eingelegten Kürbis

\*\*\*

Consommeé von der Gans  
mit Mango-Wan Tan Tasche

\*\*\*

Loup de Mer an Rote-Bete-Schaum  
auf Belugalinsen

\*\*\*

Tranche vom Hirschrücken an Speck-Rosenkohl,  
Williams-Birne und Maronenpüree

\*\*\*

Spekulatiusmousse mit Zweierlei von der Zwetschge

69,-

**Vegetarisches Menü**

Maronenschaumsüppchen mit Cranberrie-Praline

\*\*\*

Rote-Bete-Quinoa-Risotto und Topinambur-Chips

\*\*\*

Wirsing-Kürbis-Strudel  
und Selleriestroh

\*\*\*

Rosmarin-Eis an Balsamico-Birne und Vanille-Polenta

38,-

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

5,-

*Greiffenegg*  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Badisches Buffet**

(Ab 30 Personen)

**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

40,-

*Greiffenegg*  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Winterbuffet 1**

(Ab 30 Personen)

**Vorspeisen**

Winterlicher Blattsalat mit Kartoffel-Dressing  
Melone mit Luftgetrocknetem Schinken  
Auswahl an Räucherfischen und Fischspezialitäten  
Kürbispastetchen mit Orangen-Fenchelsalat  
Geräucherte Gänsebrust mit Bunten Linsensalat

Baguette und Brotauswahl

**Suppe**

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl

**Hauptspeisen**

Wildragout Birnen und Preiselbeeren  
Lachsroulade mit jungem Spinat auf Pommery Senfsauce  
Semmelknödel mit Waldpilzen in Kräutersauce

**Beilagen**

Kartoffelgratin, Spätzle, Reis  
Gemüseauswahl, Rotkraut, glacierte Maronen  
**Auf Wunsch auch gerne ganze Ente, Gans oder Roastbeef am Buffet tranchiert.**  
**(Aufpreis: 10,00€)**

**Dessert**

Schokoladen Tartelette an Zwergorangen-Ragout  
Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Zwetschgenkompott  
Rote Grütze mit Vanillesauce

49,-

Greiffenegg  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

**Winterbuffet 2**

(Ab 30 Personen)

**Vorspeisen**

Winterlichen Blattsalat mit Nüssen  
Wildschweinschinken an eingelegten Hokkaido Kürbis  
Bergkäse mit Birnen Chutney  
Tomate mit Büffelmozzarella  
Jakobsmuschelterrinen und Sashimi vom Thunfisch an Auberginenkompott  
Geräucherter Entenbrust auf Balsamico-Schalotten

Baguette und Brotauswahl

**Suppe**

Kräftige Rinder-Consommé mit Grießnockerln und Flädle

**Hauptspeisen**

Hirschbraten mit Cranberry Sauce  
Wolfsbarsch-Filet an Hummerschaum  
Lasagne vom Muskatkürbis und Ingwer

**Beilagen**

Rahmwirsing, Speckrosenkohl, Romanesco-Karotten-Gemüse  
Kräuterkartoffeln, Wildreis, Haselnuss-Spätzle  
**Auf Wunsch auch gerne ganze Ente, Gans oder Roastbeef am Buffet tranchiert.**  
**(Aufpreis: 10.00€)**

**Dessert**

Zweierlei Schokomousse mit Granatapfel-Ananassalat  
Panna Cotta an Blaubeeren  
Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Nüssen

62,-