



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir machen Ihre Feier zu einem besonderen Fest.
Hier unsere Menüvorschläge zur Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs.

Das Mitbringen von selbstgebackenen Kuchen und Torten ist leider nicht möglich

Ihre Isabelle Linder und Michael Mannel mit Team

Menüvorschläge gültig für Herbst/ Winter 2024-2025
Nicht gültig für den 1& 2 Weihnachtsfeiertag 2024
und Silvester

Zum Aperitif

Flasche Hausmarke Glottertäler Rieslingsekt Brut 33 €
auf Wunsch mit Maronenlikör

Menü 1

Vörstetter Feldsalat/
Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl/
Speck /Croutons

12 €

Gänsebraten aus dem Ofen/
Apfelrotkraut/ Kartoffelknödel/ Maronen /
Bratapfel

39 €

Kleine Creme Brûlée mit
Rotweinzwetschgen
Sauerrahmeis

8 €

Menü 3

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle/
Markklöße

7,50 €

Badisches Ochsenfleisch /
Bouillonkartoffeln/
Meerrettichsauce/ Rote Bete

25 €

Apfelküchle/ Vanilleeis/Zimt

11 €

Menü 2

Hummercremesuppe mit
Meeresfrüchte-Ravioli und Gamba

14 €

Bunter Wintersalat

8 €

Geschmorte Hirschschulter / Wirsing /
Spätzle/ Waldpilzsauce

33 €

Zitronentarte mit
eingelegten Mandarinen und
Sorbet

14€

Menü 4

Wildpaté mit geröstetem Brot
Quittenconfit und Feldsalat

18 €

Festtagssuppe

8 €

Glottertäler
Schweinefilet mit Speck gebraten/
Wintergemüse / Spätzle/
Champignonsauce

32 €

Hausgemachtes Vanilleeis mit
heißen Himbeeren und Sahne

12 €

Menü 5

Hausgeräucherter Lachs mit
eingelegtem Gemüse, Buttermilch,
grünem Öl und Kresse

20€

Wildconsommé mit Steinpilzbällchen

12 €

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart/
glaciertes Wintergemüse
Rosmarinkroketten

32 €

Délice von der Schokolade
Früchteragout/ Himbeer- Joghurteis

14 €

Menü 7

Vorspeisenvariation
Fleisch/ Fisch/ Frischkäse/ Feldsalat

20 €

Zweierlei vom Glottertäler Rind
„Rücken und geschmorte Wade“
mit Sauce Bernaise/
Wintergemüse, Kartoffelgratin,

36 €

Marinierter Pfirsich mit
Himbeerparfait und

Sorbet

14 €

Menü 6

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl aus der Steiermark
und Kürbiskernen

12 €

Rehnüsschen aus der Keule mit
Steinpilzbutter und kleinem Ragout
Wintergemüse / Schupfnudeln /
Johannisbeeren

45 €

Birne „Helene“ mit
Schokoladenkuchen, Salzkaramelle
und Rahmeis

14 €

Menü 8

Knusper-Ei mit Linsensalat,
Dijonsenfcrème und Feldsalat

18€

Zander elsässische Art
Rahmsauerkraut/ Speck/ Croutons
Kartoffelpurée

16 € Zwischengang

Entenbrust/Portweinjus/
Kohlrabi/ Petersiliengnocchi

36 €

Dreierlei Schokolade/ Ananas/ Bananen-
Kokosmilcheis

14 €



Vörstetter Feldsalat/
Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl/
Granatapfelkerne
12 €

Knusper-Ei mit Linsensalat,
Dijonsenfcrème und Feldsalat
18€

Kürbiscremesuppe mit Kernöl aus der Steiermark und Kürbiskernen
11 €

Cavatelli Nudeln mit
Kürbisragout, geschmortes
Gemüse und Parmesanstrudel
26€

oder

Geschmortes Wintergemüse auf
Selleriepurée, Maronen,
Serviettenknödel und
Trüffeljus
26€

Grünes Meerrettichrisotto,
mit Spitzkohlwickel und Beurre Blanc
geschmorter Kürbis
26 €