



Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir machen Ihre Feier zu einem besonderen Fest.

Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, können wir Ihren Wunsch bestimmt erfüllen. Gerne können Sie sich aus den Gerichten Ihr eigenes Menü zusammenstellen.
Menüs vegetarisch oder vegan sehr gerne nach Vereinbarung.

Ihre Isabelle Linder und Michael Mannel mit Team

Zum Aperitif

Flasche Hausmarke Glottertäler Rieslingsekt Brut € 29,00
auf Wunsch mit Maronenlikör

Gerne dazu auch hausgemachtes Käsegebäck sowie Lauchkuchen und Zwiebelkuchen
pro Person 3 Teile 4 Euro

**Diese Menüvorschläge sind gültig für den November 2021 bis
einschl. 19 Dezember 2021
Sowie für Feiern im Januar 2022 und Februar 2022**

Menüvorschläge zum selber zusammenstellen

Vorspeise

Feldsalat mit Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl, Speck und Croutons	10€
Ententerrine mit Apfelsalat, Pinienvinaigrette und Feldsalat	17€
Lachstörtchen mit Mousse, gepickeltem Gemüse und Wildkräutersalat	18€
Terrine von gepökelten Schweinsbäckle und Praline vom Kalbsbries mit Berglinsen, Estragoncreme und Feldsalat	18€
Rotbarbenfilet auf Cous-Cous-Salat, Oliven-Tapenade und Rucola	18€
Roulade von der Schwarzwaldforelle und Kräutern mit Gurkensalat und Shiso-Kresse	14€

Suppe

Badische Festtagssuppe	7€
Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kernöl und gerösteten Kernen	10€
Schwarzwurzelcremesuppe mit Entenravioli	10€
Hummercremesuppe mit gebratener Gamba	12€
Reh-Steinpilz-Essenz mit Ravioli, Gemüse und Bratwurst	10€

Zwischengang oder Fischhauptgang

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat, Ravioli und Bisque	32€	klein 18€
See-Saiblingsfilet auf mediterranem Artischockenragout und Risotto	32€	18€

Hauptgang

Glottertäler Hirsch vom Scharbachhof mit Spitzkohl und Kartoffelplätzchen	32€
Gänsebraten „Klassisch“ mit Bratapfel Rotkraut, Kartoffelpurée und Maronensauce	28€
Bauernente aus dem Ofen mit Kohlrabigemüse, Petersiliengnocchi und Rotweinjus	28€
Glacierte Entenbrust mit Wirsinggemüse, Kartoffel-Kürbispurée und Holunderjus	30€
Zweierlei vom Rind mit Bäckle und Rücken, Rotweinzwiebelsauce, Bohnen ,Kartoffelgratin	30€
Glottertäler Schweinefilet mit Speck gebraten auf Wirsinggemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle	26€
Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Kartoffelpurée	24€
Kalbsrahmbraten mit Pilzrahmsauce, Wintergemüse und Spätzle	25€

Dessert

Hausgemachter Rumtopf mit geeistem Vanilleschaum und Mandelkrokant	8€
Warmes Schokoladentörtchen mit Ananasragout und Bananen-Kokosmilchsorbet	10€
Schokoladenlasagne mit Aprikosenragout und Buttermilch-Limetteneis	10€
Pêche Haerberlin mit Champagnersabayon und Pistazieneis	12€