

Fest Menü

Markklößchen Suppe

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Salatteller der Saison mit Croutons an Joghurt Dressing

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Warme Gerichte

Schweinelende Champignonsoße⁴

Schweinebraten mit Soße⁴

Putenschnitzel

Gemüseplatte

Gratin Kartoffeln und Spätzle

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Mousse au Chocolate und Obstsalat

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 1



Salatteller^{5,8} der Saison mit
Schinken²-Käse Streifen

Putenrollbraten mit Käse gefüllt an einer Rahmsauce⁴
mit Gemüse und Spätzle

Waldfrüchtequark

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 2



Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit
Karottengemüse und Butterkartoffeln

Erdbeercreme mit Vanillesauce

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 3



Gemischte Sommersalate der Saison
an Joghurtdressing

Lasagne „Napoli“ mit Hackfleischsauce⁴
und Käse überbacken

Mascarpone Amaretto Creme

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 4



Spargelcreme Süsschen

Seelachsfilet an Weißweinsauce⁴
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Frischer Obstsalat

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 5



Shrimpscocktail mit Früchten an Cocktailsauce⁴

Gefüllte Poulardenbrüstchen an Champignoncreme
mit Broccoli und Tagliatelle

Mousse au Chocolate

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 6



Kartoffelsuppe

Vorspeisenteller „Heidelberg“ mit Spargelröllchen, gefüllte Eier^{1,2},
Schwarzwälder Schinken und Walldorfsalat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind mit abgeschmelzten
Spätzle und Bohnen

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 7



Fischteller mit hausgebeiztem Lachs ,
Odenwälder Räucherforelle mit Sahnemeerrettich^{3,5}

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalbsrücken
mit Spätzle und Zucker Möhrchen

Exotischer Zitrusfruchtsalat mit Kokosraspeln

ab **23,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 8



Tomatencremesuppe

„Gourmet“ Vorspeisen mit Roastbeefröllchen,
Geflügelsalat und geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern

Zarte Schweinelende mit Pfifferlingrahmsauce⁴,
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Dunkles Mousse au Chocolate

ab **28,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 9



Markklößchensuppe mit Petersilie

Tiroler Speckbraten mit Semmelknödeln
und grünem Salat^{5,8}

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab **21,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 10



Broccolicreme Suppe

Putenschnitzel paniert an Rahmsauce⁴
mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat⁵

Früchte-Joghurt der Saison

ab **21,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 11



Badische Festtagssuppe mit Flädle und Markklößchen

Gemischter Braten vom Rind und vom Schwein,
Schnitzel „Wiener Art“, Gemüse der Saison,
Spätzle und Kartoffelgratin

Blattsalate^{5,8}

Schwarzwälder Cremequark mit Kirschen

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 12



Champignoncreme Süsspchen mit frischen Kräutern

Frische Gartensalate^{5,8} mit Kräuter Croutons

Gebackene Entenbrust an Orangensauce⁴, Broccoli Gemüse
und Schupfnudeln

Melonencocktail

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das Schloß-Menue

Frische Sauerampfersuppe



Fischplatte

Graved Lachs, Preiselbeer-Forelle, Muschel in der Schale mit
Knoblauch, Scampi in Olivenöl und Kräutern mariniert,
geräuchertes Makrelenfilet



Warme Gerichte

Schweinelende mit Schafskäse gefüllt im Speckmantel
Putenmedaillons mit Broccoli und Hollandaise überbacken
Rinderfiletstreifen Stroganoff
Gemüseplatte der Saison
Spätzle, Gratin-Kartoffeln und Rösti



Geflügelsalat, Blattsalate,
Thunfischsalat, Farmersalat - mit Dressings⁵



Frischer Obstsalat und Rote Grütze mit Vanillesauce



Baguette

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)