

## Menuevorschläge für Ihre Feier ab 10 Personen 2017

### **Liebe Gäste,**

herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung in unserem Haus. Unser stetiges Bestreben ist es, Sie und Ihre Gäste mit einer marktfrischen, saisonalen Küche, bei der wir weitgehend mit regionalen Produkten und einheimischen Zulieferern arbeiten, zu verwöhnen. Den perfekten Service unseres freundlichen Fachpersonals sichern wir Ihnen schon heute zu.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Ideen für Ihren Anlass. Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit gerne für ein persönliches Gespräch mit individuellen Vorschlägen zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

### **Hier noch eine kleine Checkliste zur Planung:**

- ✓ **Blumendekoration**  
Gerne lassen wir für Sie Arrangements in allen Variationen zusammenstellen. Es besteht weiterhin die Möglichkeit bei unserem Gärtner die Blumengefäße zu leihen. Bitte teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit.
- ✓ **Hotelzimmer**  
Falls Sie Bedarf an Hotelzimmern haben, reservieren Sie diese bitte frühzeitig.
- ✓ **Kinder**  
Für Kinder servieren wir Ihnen Ihr gewähltes Menü gerne kleiner, oder lassen Sie an der Feier das Essen selbst auswählen.
- ✓ **Menükarten**  
Gerne erstellen wir einfache Menükarten für Sie. Sollten Sie eine feste Tischordnung wünschen, so fragen Sie uns nach einem Sitzplan.
- ✓ **Bestellen des Menüs**  
Bitte teilen Sie uns Ihre Menü- und Getränkewahl bis spätestens eine Woche im Voraus mit. Wählen Sie nach Möglichkeit ein einheitliches Menü. Sollten Sie ein persönliches Gespräch wünschen, so vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.
- ✓ **Personenzahl**  
Wir bitten Sie uns jeweils 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Anzahl Ihrer Gäste mitzuteilen. Diese Zahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.
- ✓ **Verlängerung/ Nachtzuschlag**  
Dauert Ihre Veranstaltung länger als 2.00 Uhr, berechnen wir Ihnen für unsere Mitarbeiter einen Nachtzuschlag von 80,-€ pro angefangene Stunde
- ✓ **Extras**  
Bei Mitbringen von Kuchen oder Patisserie, berechnen wir Ihnen p. Person eine Pauschale in Höhe von 2,- €

## Kalte Vorspeisen

<b>Gänseleber</b> als Terrien & gebratene Tranché mit Apfel-Mascarponesalat und luftigem Brioche	18
<b>Variation von der Wachtel</b> mit Spiegelei, gebratenem Brüstli und gacierter Keule dazu Wildkräutersalat	16
<b>Gemüsecarpaccio mit gebratenen Jacobsmuscheln</b> mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl und weissem Balsamicoessig	16
<b>Salat von Pulpo &amp; rotem Mangold</b> an Balsamicovinaigrette	15
<b>Cerdo Iberico Atun</b> dünn aufgeschnittener Rücken vom schwarzen Schwein an Thunfischsauce, Kapern, Salatbouquet & Baguette	16
<b>Carpaccio di Manzo</b> mit Olivenöl, Grana Padano und frischem Basilikum	18
<b>Crostini Trilogie</b> Erbsenpürre mit Wachtelei – Graved Lachs Tatar – Büffelmozzarella mit Tomate	12
<b>Graved-Lachs-Roulade</b> mit Blattsalat an Honig-Senf vinaigrette	14
<b>Galia &amp; Cavallone-Melone</b> mit Portwineshot und Parmaschinken-Grisini	11
<b>Antipasti-Teller</b> mit Oliven, getrockneten Tomaten, Melone, Rucicola mariniertem Gemüse, Parmaschinken, Mozzarella	16

## Süpli

<b>Consommé</b> mit Nüdeli, Flädli oder Eierstich	6
<b>Festtagssüpli</b> mit Fleisch, Gemüse und viel Einlagen	7
Feine badische <b>Markklösschensuppe</b> mit Gemüsewürfeli und einem Schuss trockenem Sherry	9
<b>Süppchen vom Huhn</b> mit Maispoularde – Morchelklößchen	7
<b>Tomaten Consommé</b> mit zarten Basilikumklößchen	10
Scharfes <b>Zitronengrassüppchen</b> mit Garnele und Koriander-Aioli	15
<b>Süppchen</b> von geröstetem <b>Knobi &amp; Vanilleschote</b> mit gebratener Sankt Jacobsmuschel	12
<b>Thaicurrysüpli</b> mit aufgespiesster St. Jacobsmuschel	12
Petite <b>Bouillabaisse *Marseillaise*</b> mit viel frischem Fische, Green Shell & Flusskrebs dazu Sauce Rouille und Knobibrot	16
<b>Schaumsüpli</b> von der geräucherten <b>Schwarzwaldforelle</b>	11
Bisque de homard <b>*Hummercrèmesüpli*</b> mit viel Hummereinlage (1/4) und Blätterteig Fleuron	18

## Salate

Bunt gemischter <b>Salat</b>	6
<b>Kopfsalat</b> *Mimosa* an French-Dressing mit pochiertem Ei	8
<b>Ceasar's Salad</b> knackige Romana Salatherzen mit Kräuter-Croûtons und gehobeltem Grana Pandamo	8
<b>Sommerlicher Salat</b> mit Avokado, Melonenperlen & Serrano Schinken	9
<b>Salat mit Ziegenkäse-Wan-Tan</b> , Feigen, Nüssen und Honig	9
Schallbacher <b>Nüsslisalat</b> *Badische Art* mit Speckwürfeli, Croûtons und roten Zwiebeln	9
<b>Nüsslisalat</b> mit graved <b>Lachsstreifen</b> / geräucherter <b>Entenbrust</b>	11
<b>Ruccolasalat</b> mit Kirschtomaten und Grana Pandamo an Balsamicodressing	8
+ gebratenen <b>Jacobsmuscheln</b> , Forellenkaviar Beurre Blanc	+5
<b>Strauchtomaten-Türmchen</b> mit zartem Büffelmozzarella und Basilikumeis und Ruccola	12

## Zwischengerichte

Lauwarm geräuchertes <b>Saiblingsfilet</b> auf Zitronengrassauce Salatgarnitur und Kartoffeli	17
<b>Lachsrollchen Tempura</b> auf Rohkost-Spaghettini an Honig-Senf-Vinaigrette	14
<b>Thunfisch-Chopsticks</b> kurz gebraten auf Avokado & Sojasprossensalat	16
<b>Tempura</b> von Jacobsmuschel – Riesengarnele & Thai Spargel mit Gari Ingwer, Sojasauce und Wasabi	17
<b>Seezungenschleifchen</b> gefüllt mit Lachsmousse auf Schnittlauchsauce, Blattspinat und Salzkartöffeli	20
<b>Zanderfilet</b> in der Kartoffelkruste auf Rahmspinat	15
<b>Spaghettoni mit Flusskrebsschwänzen</b> an Sambal Oelek, Knobi und Tomatenwürfeli	16
Markgräfler <b>Suppenfleisch</b> mit Meerrettichsauce, Bouillonkartöffeli	12
<b>Tris dis Pasta</b> dreierlei Nudeln mit Pesto, Tomatensauce und Plizragout	10
<b>Königin Pastetli</b> gefüllt mit zartem Ragout Fin vom Kalb, Spargelspitzen und Morcheln dazu Rizi Bisi	14
<b>Crostini mit Tartar vom Simmentaler Rinderfilet</b> auf Wildkräutersalat	15
<b>Carabiniero</b> rote Riesengarnelen in der Schale gebraten auf fruchtigem Ratatouille und Brotcroutons	21

## Hauptgerichte

€

### **Kalbs- & Schweinehalsbraten** \*Großmutter Art\*

mit Wirsingköhl, Kartoffeli und Spätzli

25

### **Filet** vom glücklichen **Landschwein** aus deutschen Landen

am Stück zart gegart auf Waldpilzrahmsauce mit frischem Gemüse

breiten Nudeln und Pomme Dauphine

26

### **Iberico Carré & Carabiniero** an Basilikumsauce

Safranrisotto gebratener Chorizo & Pimentos

29

### **Sauerbraten** mit Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelpürre

27

### Gefüllte **Kalbsbrust** mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin & Spätzli

28

Wiesentäler **Kalbsrücken** am Stück gebraten auf Pilzrahmsauce

mit frischem Marktgemüse, Kartoffelgratin und Spätzli

33

mit **Morchelrahmsauce**

35

Peters Farm **Kalbscarré** auf Rosmarinjus

gratinierter Strauchtomate und Nudel Alfredo

36

### **Chateaubriand** vom deutschen Weiderind mit Sauce Bernaise

gebratenen Pilzen, frischem Marktgemüse, Gratin und Spätzli

39

### Duett vom **Wiesentäler Kalbsrücken & Argentinisches Roastbeef**

auf schwarzer Pfeffersauce, grünem Gemüse und Kartoffeli mit Kräuterquark

35

### **Rinderfilet \*Wellington\*** im Blätterteig mit Farce und Duxelles

Leipziger Allerlei, Pomme Berny und Portweinjus

41

### **US-Roastbeef** am Stück gebraten mit Sauce Choron

mit Knobi-Kartoffelpürre und Maiskolben

37

### **Maienplatte** Kalbs, Rind, und Schweinefilet am Stück gebraten

mit Pilzrahmsauce, Leipziger Allerlei, Spätzli, Pommes, Kroketten

35

### **Surf 'n` Turf** das Beste aus Land & Meer

Hummer und Rinderfilet auf Kartoffel-Maispürre, Kefen an Brandyjus

42

Glacierte **Kalbshaxe** am eigenen Jus

mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeli, Spätzli

26

### **Ossobuco** von der Kalbshaxe \*Gremolata\* mit kräftiger Burgunderjus

Gemüsewürfeli und Tagliatelle

28

### **Fischteller \*Maien\*** mit viel frischen Edelfischen und Meeresfrüchten

Sauce Hollandaise, Gemüse, Reis

33

Norwegischer **Fjord Lachs** im Blätterteigmantel

schaumige Sauce Hollandaise, Blattspinat und Salzkartoffeli

27

Steak vom weissem **Heilbutt** auf saftigen Safran-Fettuccine

und Brokkoli an Nussbutter

29

### **Tournedos vom Seeteufel** im Speckmantel

auf Gemüse & Kartoffelbeet im Kräutersud

32

<b>Mistkratzerli</b> mit Rosmarin & Thymian gefüllt auf sommerlichem Ofen Gemüse, Tomate, Zwiebeln und Kartoffeli und einem Klacks Creme fraiche	26
<b>Knusprig gebratene halbe Barberie Ente</b> auf caramelisierten Äpfeln mit Maronirotkraut und Kartoffelgratin	29
<b>Rehrücken *Baden-Baden*</b> rosa gebraten an Wacholderjus mit Preiselbeerbirne Maronirotkraut, fischen Waldpilzen Herzoginkartoffeln und Eier- & Spinatspätzli	42
Donald Rusell's schottischer <b>Lammrücken</b> im Kräuterbrickteigmantel auf Knobispinat und dreifarbigem Bratkartoffeln	31
<u><b>Hausgemachte Dessert</b></u>	
<b>Dessertteller *Maien*</b> ein Auswahl unserer saisonaler Dessert	11
<b>Dessertbuffet *Maien*</b> Mousse au chocolat, Quarkmousse, Crème Brûlée, Tiramisu, Panna Cotta, Früchteplatte, Eisparfait...	13
<b>Dessert- &amp; Käsebuffet *Maien*</b>	16
Unser hausgemachtes <b>Tiramisu</b>	9
<b>Passionsfruchtmousse</b> mit weissem Schokoladeneis und Maracujasauce	9
<b>Lauwarme Weissherbst-Birne</b> mit Vanilleschaum	9
Lauwarme <b>Feigen Witzigmann</b> an Cassissauce und Zimt-Pflümli-Eis	9
<b>Creme Brûlée</b> von der Bourbonvanille	10
<b>Caramelköppli</b> so wie es Sandra liebt	8
Hausgemachte <b>Eistorte</b> mit Milcheis, Sobet & Meringen an Fruchtsauce	9
Marmorisiertes <b>Cassis-Parfait</b> mit schwarzer Johannisbeersauce und Mini-Vanilleköppli	9
<b>Schwarzwälder-Kirsch-Eistörtchen</b> mit Amarenakirschen	10
Vanilleeis mit <b>Heisse Himbeeren und heisser Schokisauce</b> Schlagsahne	9
Unser hausgemachtes <b>Sorbet</b> mit Früchten / mit Prosecco oder Schnäpsli	7/9
<b>Apfelküchli</b> an Zimt-Zucker mit Vanillesauce und Haselnusseis	10
<b>Apfel-Ofenschlupfer</b> auf Tonkabohnensauce und Haselnusseis	9
Lauwarmer <b>Apfelstrudel</b> auf Vanillesauce und Marzipan- Mohn- Eis	9
Frisch gebackene <b>Karthäuser Klöße</b> auf unserer Vanillesauce	9
<b>Mousse au Chocolat *noir et blanc*</b>	10
Gateau von belgischer <b>Schokolade</b> an Baileyssauce und Vanilleeis	11
<b>Triplechoc-Brownie</b> mit Bananeneis und Vanilleschaum	9
<b>Crêpes Suzette</b> mit Orangensauce und weissem Schokoladeneis	11
<b>Ziegenkäse Wan Tan</b> mit Feigen, Wildkräuter und Honig	10
<b>Käsedessert</b> mit einer Auswahl französischer Rohmilchkäse und Feigensenf	11

# **Mediterranes Vorspeisenbuffet**

mit frischem hausgebackenen Buurebrot

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

Italienischer Nudelsalat Blattsalat mit Italienne Dressing

Panzanella – Toskanischer Brotsalat

Antipasti – in feinem Olivenöl geratene Gemüse von Zucchini Auberginen und Paprika  
getrocknete Tomaten, Olivenauswahl, gefüllte Peperoni  
marinierte Champignons, Artischockenherzen,

Salat von frischen Meeresfrüchten

Scampis an Knoblauchbutter Lachs \*Bellevue\*

hausgebeizter Lachs Crevettencocktail mit Sauce Rouille

Melonen und Feigen mit Parmaschinken

Original italienische Salami und Coppa

Mortadella Vitello Tonnato

Inklusive begleitender Saucen und Garnituren

€ 22 p.P.

# **Markgräfler Vorspeisenbuffet**

mit frischem hausgebackenen Buurebrot

Blattsalate mit Vinaigrette

Kartoffelsalat mit gefüllten Eiern Tomatensalat mit Zwiebeln

Gurkensalat, Rettichsalat, Karottensalat, Selleriesalat

Geräuchertes Bachforellenfilet

Hechtterriner im Wirsingmantel Rauchfischmousse Gebeizter Lachs

Ganzer Lachs aus dem Wurzelgemüsesud

Schüfeli mit Gurken-Zwiebel-Vinaigrette

Wacholder Schinken

Schwarzwälder Schinkenspeck

Angemachter Schwartenmagen

Scheiben von der Hausmacher Blut-&Leberwurst

Griebenschmalz und Bibiliskäs

Inklusive begleitender Saucen und Garnituren

€ 18 p.P.

# *Feinschmecker Vorspeisenbuffet*

*mit frischem hausgebackenen Buurebrot*

*Waldorfsalat*

*Blattsalat mit French & Italienne Dressing*

*Tomatensalat mit Büffelmozzarella*

*Russischer Salat mit gefüllten Eiern und Forellenkaviar*

*Carpaccio vom Seeteufel \*Caipirinha\**

*Coctail von Flußkrebsschwänz*

*Hummerplatte*

*Lachs \*Belleveue\**

*Schottischer Rauchlachs*

*Geräucherter Heilbutt*

*Gänseleberterrine*

*Rehrücken*

*Roastbeef*

*Wildpastete*

*Vitello Tonnato*

*Inklusive begleitender Saucen und Garnituren*

*€ 27 p.P.*