



Maien

HOTEL-RESTAURANT

Lörrach - Tülingen



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 50,-€ pro angefangene Stunde

Extras

Bei Mitbringen von Kuchen oder Patisserie, berechnen wir Ihnen p. Person eine Pauschale in Höhe von 2,- €

Kalte Vorspeisen

Gänseleberterrine mit Apfel-Mascarpone-Salat und Brioche	17
Variation von der Wachtel mit Spiegelei, gebratenem Brüstli und gacierter Keule dazu Wildkräutersalat	14
Gemüsecarpaccio mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl und weissem Balsamicoessig dazu gebratenen Jacobsmuschel und gerösteten Pinienkernen	14
Salat vom frischen Pulpo mit roten Zwiebeln an weissem Balsamicoessig & Olivenöl dazu Baguetteschiffchen	13
Vitello Tonato zartes Kalbfleisch an Thunfischsauce mit geröstetem Weissbrot	14
Carpaccio di Manzo hauchdünnes Rinderfilet mit weissem Balsamicoessig & Olivenöl mariniert gehobeltem Grana Padano und Staudensellerie	16
Carpaccio vom Yellowfin Thunfisch mariniert mit Limoneöl und weissem Balsamico, Baguetteschiffchen	15
Crostini Trilogie Erbsenpürre mit Wachtelei – Graved Lachs Tatar – Büffelmozzarella mit Tomate	11
Graved-Lachs-Roulade mit Blattsalat an Honig-Senf vinaigrette	14
Galia & Cavallone-Melone mit Portwineshot und Parmaschinken-Grisini	11
Antipasti-Teller mit Oliven, getrockneten Tomaten, Melone, Ruccola mariniertem Gemüse, Parmaschinken, Mozzarella	16

Süppi

Consommé mit Nüdeli, Flädli oder Eierstich	4,5
Festtagssüppi mit Fleisch, Gemüse und viel Einlagen	6
Feine badische Markklösschensuppe mit Gemüswürfeli und einem Schuss trockenem Sherry	7,5
Süppchen vom Huhn mit Maispoularde – Morchelklößchen	7
Tomaten Consommé mit zarten Basilikumklößchen	7
Scharfes Zitronengrassüppchen mit Garnele und Koriander-Aioli	11
Süppchen von geröstetem Knobi & Vanilleschote mit gebratener Sankt Jacobsmuschel	10
Thaicurrysüppi mit aufgespiesster St. Jacobsmuschel	7
Bouillabaisse *Marseillaise* mit viel frischen Fischen, Muschel & Gamba	

<i>dazu Sauce Rouille und Knobibrot</i>	15
Schaumsüpli von der geräucherten Schwarzwaldforelle	8
<i>Bisque de homard *Hummercrèmesüpli* mit viel Hummereinlage (¼) und Blätterteig Fleuron</i>	16

Salate

Kopfsalat *Mimosa*	
<i>an French-Dressing mit gehacktem Ei und Radieschen</i>	7
<i>Schallbacher Nüsslisalat *Badische Art* mit Speckwürfeli und Croûtons</i>	8
Nüsslisalat mit <i>graved Lachsstreifen</i> / geräucherter Entenbrust	11
<i>Bunt gemischter Salat</i>	5
Strauchtomatensalat mit zartem Büffelmozzarella	
<i>an Balsamicoessig und Olivenöl</i>	9
Ceasar's Salad knackiger Romana Salat mit Kräuter-Croûtons und gehobeltem Parmesan	7
	+ kross gebratener Maispoularde +4
Ruccolasalat an Balsamicoessig und Olivenöl, gehobelter Parmesan	7
	+ gebratenen Jacobsmuscheln , Forellenkaviar Beurre Blanc +5
<i>Sommerliche Blattsalate</i> an Avokado-Vinaigrette und fruchtigen Melonen	8
Blattsalate mit cross gebratenem Kalbsbriesli	12

Zwischengerichte

Sashimi Thunfisch in Sesam gebraten auf Wasabi-Glasnudel-Salat	14
<i>Lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet</i> auf Zitronengrassauce <i>Salatgarnitur und Kartoffeli</i>	16,5
<i>Pochiertes Lachsmedaillon</i> auf Champagnersauce <i>mit Salzkartoffeli und Blattspinat</i>	14
Seezungenschleifchen gefüllt mit Lachsmousse <i>auf Schnittlauchsauce, Blattspinat und Salzkartoffeli</i>	18,5
Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Rahmspinat	13
Spaghetti al Ajillio mit frischen Flusskrebse <i>an Olivenöl, Sambal Oelek, Knobi, Tomateconccassé und Kräutern</i>	16
<i>Markgräfler Suppenfleisch</i> mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeli	12
Tris dis Pasta dreierlei Nudeln mit Pesto, Tomatensauce und Plizragout	9,5
Königin Pastetli gefüllt mit zartem Ragout Fin vom Kalb, Spargelspitzen und Morcheln dazu Rizzi Bisi	12

<u>Hauptgerichte</u>	€
Kalbs- & Schweinebraten *Großmutter Art* mit Wirsingköhl, Kartoffeli und Spätzli	19
Sauerbraten mit Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelpürre	21
Gefüllte Kalbsbrust mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin	18,5
Kalbsrücken am Stück gebraten auf Pilzrahmsauce mit frischem Marktgemüse, Kartoffelgratin und Spätzli	26
mit Morchelrahmsauce	28
Black Angus Rinderfilet *Chateaubriand* mit Sauce Bernaise gebratenen Pilzen, frischem Marktgemüse, Gratin und Spätzli	29
Duett vom Wiesentäler Kalbsrücken & Argentinisches Roastbeef auf schwarzer Pfeffersauce, grünem Gemüse und Kartoffeli mit Kräuterquark	27
Rinderfilet *Wellington* im Blätterteig mit Farce und Duxelles Leipziger Allerlei und Portweinjus	32
Maienplatte Kalbs, Rind, und Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce, Leipziger Allerlei, Spätzli, Pommes, Kroketten	27
Iberico Schweinefilet im Blätterteig gebacken an Riojajus mit mediterranem Gemüse und Pommes Dauphine	23
Glacierte Kalbshaxe am eigenen Jus mit frischem Marktgemüse, Bratkartöffeli, Spätzli	19
Ossobuco von der Kalbshaxe *Gremolata* mit kräftiger Burgunderjus Gemüsewürfeli und Tagliatelle	24
Fischteller *Maien* mit viel frischen Edelfischen und Meeresfrüchten Sauce Hollandaise, Gemüse, Reis	28
Tournedos vom Seeteufel im Speckmantel auf Gemüse & Kartoffelbeet im Kräutersud	27
Knusprig gebratene halbe Barberie Ente auf caramelisierten Äpfeln mit Maronirotkraut und Kartoffelgratin	24
Rehrücken *Baden-Baden* rosa gebraten an Wacholderjus mit Preiselbeerbirne Maronirotkraut, fischen Waldpilzen Herzoginkartoffeln und Eier- & Spinatspätzli	37
Rosa gebratener Lammrücken an Basilikumsauce mit Ratatouille und Oliven Dauphine	25

Hausgemachte Dessert

<i>Eistorte *Maien* auf Fruchtsauce, Sahne und Fruchtegarnitur</i>	8
<i>Dessertteller *Maien* ein Auswahl unsererer saisonaler Dessert</i>	9
<i>Dessertbuffet *Maien*</i>	
<i>Mousse au chocolat, Quarkmousse, Crème Brûlée, Tiramisu</i>	
<i>Panna Cotta, Früchteplatte, Eisparfait...</i>	11
<i>Dessert- & Käsebuffet *Maien*</i>	14
<i>Unser hausgemachtes Tiramisu</i>	8
<i>Passionsfruchtmousse mit weissem Schokoladeneis und Maracujasauce</i>	8
<i>Lauwarme Weissherbst-Birne mit Vanilleschaum</i>	8,5
<i>Amaretto Sabayone mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis</i>	8
<i>Marmoriertes Balsamico-Caramel-Parfait</i>	
<i>auf Erdbeer-Minz-Carpaccio</i>	7,5
<i>Caramelköppli so wie es Sandra liebt</i>	7
<i>Lauwarmer Apfelstrudel auf Vanillesauce und Marzipan- Mohn- Eis</i>	8
<i>Mousse au Chocolat *noir et blanc*</i>	9
<i>Apfelküchli an Zimt-Zucker mit Vanillesauce und Haselnusseis</i>	8
<i>Passionsfruchtmousse mit Zartbitter Schokieis und Erdbeerbeignets</i>	9
<i>Apfel-Ofenschlupfer auf Tonkabohnensauce und Haselnusseis</i>	9
<i>Zweierlei Crêpes Grand Manier mit Orangenfilets</i>	9
<i>Semifreddo mit Feigen dazu Zimtsabayone</i>	8,5
<i>Unser hausgemachtes Fruchtsorbet / mit dazugehörigem Schnäpsli</i>	5/7
<i>Vanilleeis mit Heisse Himbeeren und heisser Schokisauce Schlagsahne</i>	7

Mediterranes Vorspeisenbuffet

mit frischem hausgebackenen Buurebrot

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

Italienischer Nudelsalat Blattsalat mit Italienische Dressing

Panzanella – Toskanischer Brotsalat

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

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

€ 18 p.P.

Markgräfler Vorspeisenbuffet

mit frischem hausgebackenen Buurebrot

Blattsalate mit Vinaigrette

Kartoffelsalat mit gefüllten Eiern Tomatensalat mit Zwiebeln

Gurkensalat, Rettichsalat, Karottensalat, Selleriesalat

Geräuchertes Bachforellenfilet

Hechtterrinen 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

€ 15,50 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

€ 24,50 p.P.

Optional zu jedem Vorspeisenbuffet:

€

Festtagssüppli

+2,5

Tomatencremesüppli mit Basilikum

Markgräfler Kartoffelsüppli

+3

Badisches Schneckensüppli

+4

Bouillabaisse mit frischen Meeresfrüchten und Knobibrot

+7,5

*Frsiche Austern *Fine de Claire* pro Dutzend*

24