



Bestellen Sie möglichst rechtzeitig die Menüpaket ab 2 Pers, damit wir Ihre Wunschabholzeit erfüllen können. 24,25.+26. von 11.30 - 15.30 Uhr

Unsere Menüpakete für die Feiertage

perfekt vorbereitet, einfache und schnelle Vollendung zuhause oder heiß zum direkt geniessen

Variante 1 kalt

Variante 2 heiss

Weihnachts Menue

Nüsslisalat vom Bauer Weber aus Schallbach *Badische Art*

Rehrücken Baden-Baden Preiselbeerbirne

Pilze Spätzli Pomme Dauphine & Maronirotkraut

(Reh in der Folie, Pilze, Pomme Dauphine, Birne in 160 C Ofen ca 6-8 min, Sauce & Rotkraut aufkochen, Spätzli in der Pfanne schwenken) auf heißen Tellern anrichten

Mousse au chocolat *noir e blanc*

€ 44,- p.P.

Käsefondue

Unsere ♥ Käsefonduemischung Gruyère, Appenzeller & Emmentaler 300g p.P.

verfeinert mit Gutedel & schwarzwälder Kirschwasser,

hausgebackenem Buurebrot, Landhaus Baguette & Laugen

(nur noch Käse & Wein schmelzen) + Nüsslisalat *Badische Art* +5,-€

€ 20,- p.P.

Fleischfondue Chinoise

Filets vom Rind, Kalb und Schwein von unserer Hausmetzgerei Kalbacher 250g p.P.

Feine Kraftbrühe, frisches Gemüse, Champignons und unsere hausgemachten Dips:

Curry-Banane, Zaziki, Pfeffermayonaise, Mojo roja e verde, Rhode Island Sauce

geschwellte Kartoffeli & unser Landhausbaguette

(einfach nur Brühe im Fonduetopf erwärmen)

€ 25,- p.P.

+ geschwellte Kartoffeli 3 + unser frisch gebackenes Hausbaguette 2

+ Nüsslisalat *Badische Art* 5

<u>Vorspeisen gibt es auch als größere Portion</u>	€
Rassiges Zitronengrassüpli Korianderöl & Garnele	9/11
Selleriecremesüpli frisch gehobelter Perigord Trüffel Vegi	10/12
Nüsslisalat vom Bauer Weber aus Schallbach *Badische Art* oder *Mimosa* Vegi	6/8
Entenbrust Carpaccio "Smokey" Rotkrautsalat Orangenöl & Butters toast	9/11
Tatar Sashimi Thunfisch Avokado Wasabi Koriander & Sesamsegel	10/12
Gänseleber Terrine & gebratene Scheibe Apfel-Mascarpone-Salat Brioche	13/15

Winter Edition

Kandertäler Rehpfeffer Preiselbeerbirne Spätzli vom Brett Brösel	20
Wildschwein Burger hausgemachtes Sesambrotchen Preiselbeersahne Rotkraut Nüsslisalat Röstzwiebeln & Pommes frites	14
Spaghetti Frutti di Mare frische Fische & Meeresfrüchte Sambal Oelek Knobli Tomate Concasse Kräuter	23
Filetspitzen Stroganoff Weideochsen Champignon Zwiebel Cornichons & Tagliatelle	22
Iberico Schweinekotelett & Gamba Safranrisotto Chorizo Zuckerschoten	23
Knuspriges Pouletbrüstli Thaicurrysauce Gemüse-Reis & gebackene Banane	14
Cordon Bleu vom Kalbrücken Gemüsebouquet & Pommes-frites 200g/300g	19/21

Vegetarische Gerichte

Dreierlei gefüllte Pfannkuchen Pilze Gemüse Mozzarella	10
--	----

Dessert Winter-Edition

Mousse au chocolat *noir e blanc*	6
Lauwarmer Apfelstrudel Vanillesauce Haselnusskrokanteis	6

Vesperkarte

Hausgebeitzter Lachs knusprige Reibekuchen Dillsenf-Sauce & Salatbouquet	10
Elsässer Wurstsalat Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln	6
Rindfleischsalat Paprika	8
Elsäser Flammewaie frisch aus dem Ofen Speck Zwiebeln & Frühlingslauch auch als Vegi	8
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat / Pommes frites	12