

## Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Blattsalat mit diversen Dressings und Toppings  
Kartoffel-Gurken-Salat  
Tomatensalat  
Nudelsalat, mediterran  
Brotauswahl Kräuterbutter, Butter und diverse Dips

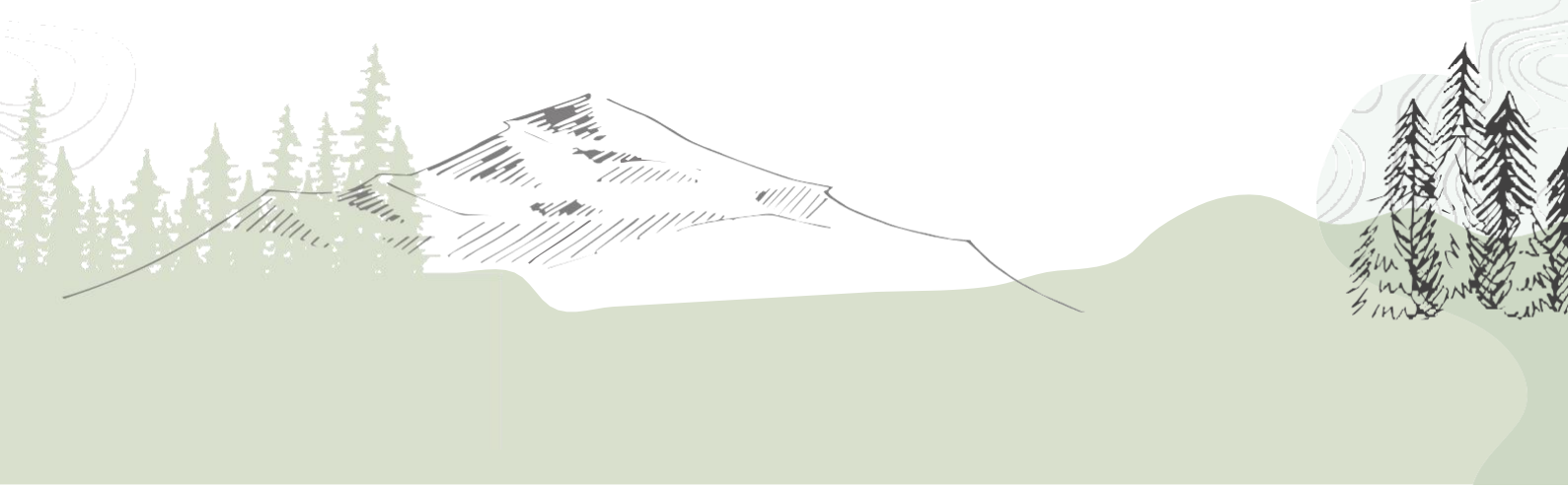
\*\*\*

Mariniertes Schweinenackensteak  
Hähnchenbrust in Orangen -Pfeffermarinade  
Rostbratwurst  
Offenkartoffeln mit Sour Cream  
Maiskolben und Grillgemüse

\*\*\*

☉ Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Sommerliche Obst Etagere

45,00 € pro Person



## **BBQ Buffet**

(ab 30 Personen)

Spanische Gazpacho mit Chorizo

\* \* \*

Sommerliche Blattsalate & Rohkostsalaten  
Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten & Schafskäse, Oliven  
Kartoffelsalat mit Babyspinat, Radieschen & Dijon-Senf-Dressing  
Tomatensalat  
Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter, div. Dips

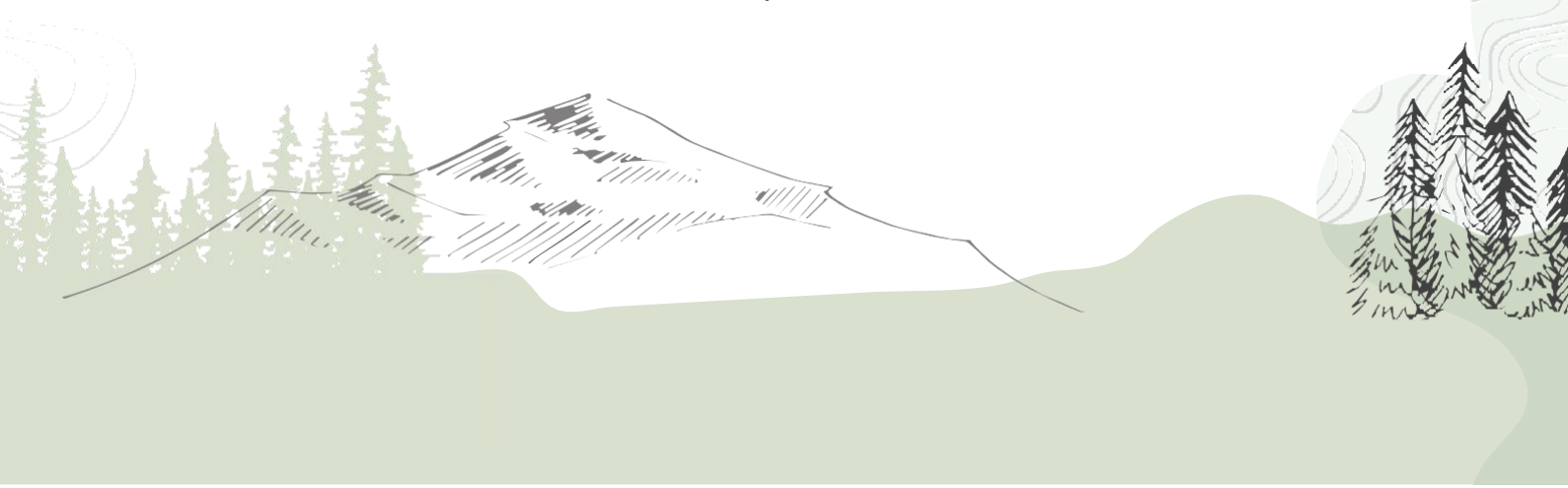
\* \* \*

Schweinefilet am Spieß  
Lachsfilet  
Thüringer Rostbratwurst  
Rindersteak  
Pollo Fino, mariniert mit Rum und Minze  
Mediterraner Schafskäse mit Oliven & getrockneten Tomaten  
in Folie Ofenkartoffeln mit Sour Cream

\* \* \*

Dessert Panna cotta mit Himbeercoulis  
Sommerliche Obstspieße

59,00 € pro Person



## Hüttenbuffet

(ab 30 Personen)

Kartoffelsuppe mit Speck und Kracherle

\*\*\*

Blattsalat mit diversen Dressings und Toppings

Kartoffel-Gurken-Salat

Feldsalat (Saison)

Wurstsalat

Griebenschmalz | Butter | Holzofenbrot | Zwiebelbaguette

\*\*\*

Maultaschen aus der Brühe

Spanferkelrollbraten | Geschmelzte Spätzle | Kartoffelkroketten  
und/oder

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Bernaise

Speck | Käse | Spinatknödel

\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch - Törtchen

Schwarzwald Panna Cotta

(mit Heidelbeergrütze)

Buffet mit Spanferkelrollbraten

44,00 € pro Person

Buffet mit Roastbeef

49,00 € pro Person

Buffet mit Spanferkelrollbraten und Roastbeef

52,00 € pro Person



## Hüttenmenü

Tatar von der Räucherforelle auf Kartoffelrösti  
und/ oder  
Kartoffel-Lauch-Süppchen

\*\*\*

Trio von

Chef 's Schnitzele | Maultasche aus der Brühe | Schäufele  
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

oder

Filet von der Schwarzwaldforelle im Kartoffelmantel  
auf Meerrettich-Preiselbeersoße

\*\*\*

Rote Kugel

(Himbeersorbet mit seinem Geist)

### Menü mit Hauptgang Trio

3 Gang (Suppe | Hauptgang | Dessert) 35,80 €

3 Gang (Vorspeise | Hauptgang | Dessert) 44,30 €

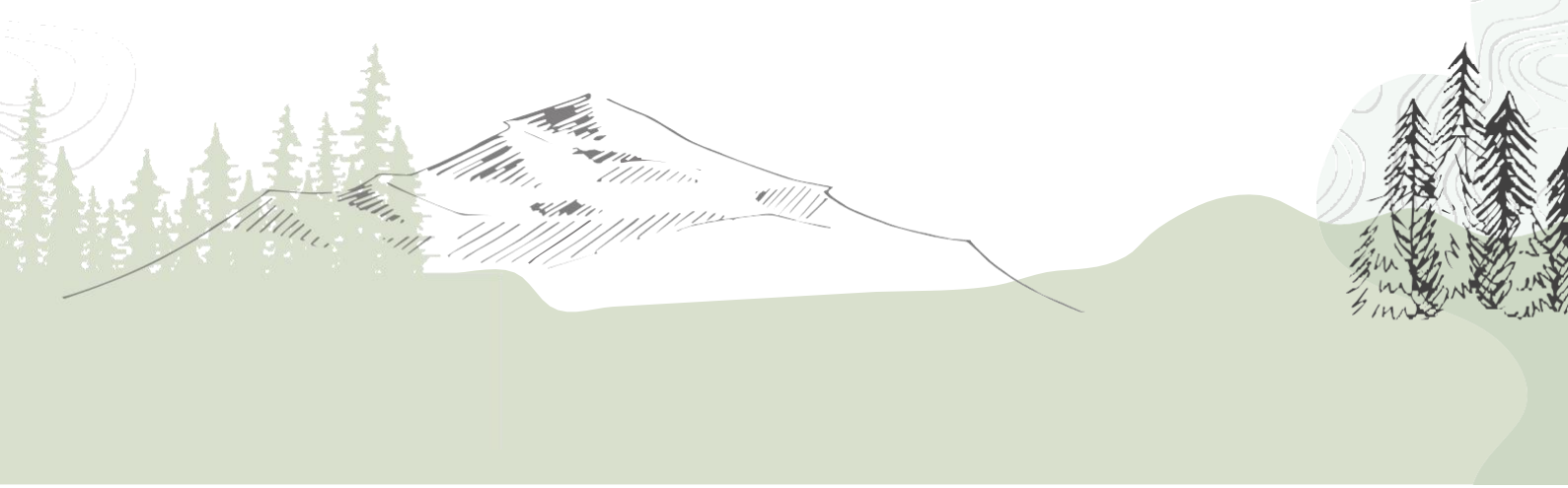
4 Gang (Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert) 51,30 €

### Menü mit Hauptgang Fisch

3 Gang (Suppe | Hauptgang | Dessert) 41,00 €

3 Gang (Vorspeise | Hauptgang | Dessert) 49,50 €

4 Gang (Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert) 56,50 €



## **Mediterranes Buffet**

(ab 30 Personen)

Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto & Pfeffer  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce  
Verschiedene Rohkost- & Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing  
Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

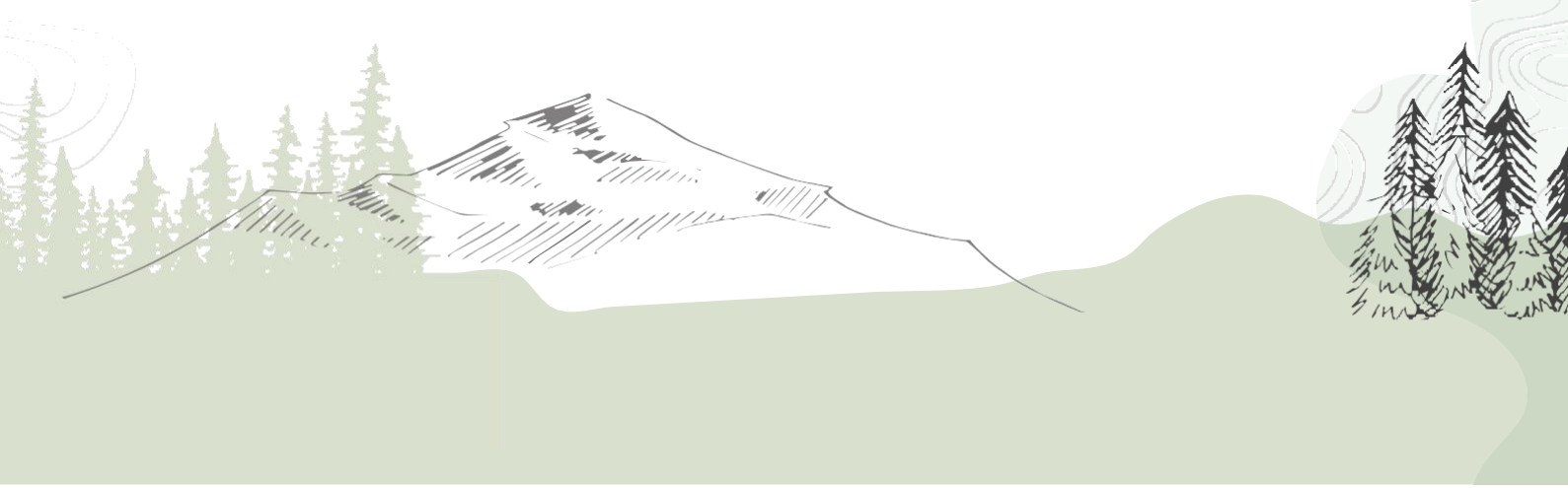
\* \* \*

Tranchen vom Schweinefilet an frisch gebratenen Pilzen und  
Lachs auf Zitronenreis  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüse der Saison  
Vegetarische Lasagne (mediterran)

\* \* \*

Dessert Obstplatte  
Pana Cotta

49,- € pro Person





## Menü nach Wahl (Jan.-April)

### Vorspeisen-Variation 16,00 €

Servieren wir Ihnen auf einer Etage tischweise:  
 Schwarzwälder Schinken | Hirschbratwurst | Preiselbeersahne  
 Tatar von der geräucherten Forelle  
 Badischer Rahmkäse | Bauernbrot

### Suppen:

Kartoffelcremesüppchen	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle und Flädle	7,00 €
Spargelcremesüppchen (Saison)	7,50 €

### Vorspeisen:

Kartoffelrösti   Lachstatar	14,50 €
Lauwarmes Karotten-Orangen-Gemüse mit Chicoreé	12,00 €

### Hauptgänge:

Forellenfilet a la Bordelaise   Rahmspinat   Salzkartoffeln	25,00 €
Gebratene Maispouardenbrust, gefüllt mit Ricotta & Spinat Kartoffel-Zitronenstampf	25,00 €
Schweinefilet, gratiniert mit Tomaten-Pilzragout   Hollandaise   Rahmsoße   Spätzle	25,00 €

Vegetarisch: Gebackener Auberginenfächer Zucchini   Kirschtomaten   Parmesan   Zitrone	20,00 €
---	---------

### Dessert:

Panna Cotta mit Himbeercoulis	8,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagrahm	8,50 €
Warmes Schokoladenküchlein mit Kirschragout und Schlagrahm	9,00 €

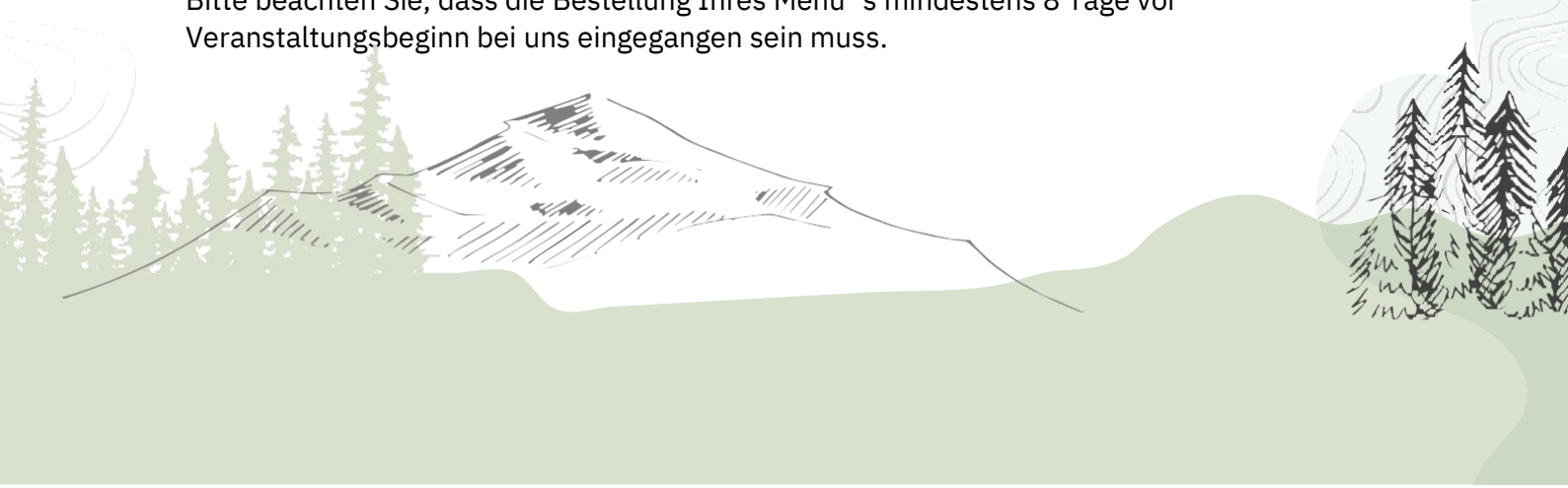
Bitte stellen Sie Ihr Menü (3-4 Gänge) nach Ihren Wünschen zusammen.

Wählen Sie für Ihre Gesellschaft

**eine gemeinsame** Suppe, bzw./ und **eine gemeinsame** Vorspeise, sowie ein **gemeinsames Dessert.**

Für die Hauptgänge **wählen Sie bis zu max. 3 Gerichte.**

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung Ihres Menü´s mindestens 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingegangen sein muss.



## Menü nach Wahl (Mai-Sep.)

### Vorspeisen-Variation

Servieren wir Ihnen auf einer Etage tischweise: 16,00 €  
 Schwarzwälder Schinken | Hirschbratwurst | Preiselbeersahne  
 Tatar von der geräucherten Forelle  
 Badischer Rahmkäse | Bauernbrot | Griebenschmalz

### Suppen:

Tomatencremesüppchen 7,00 €  
 Pfifferlingsüppchen (Saison) | Spargelcremesüppchen (Saison) 7,50 €

### Vorspeisen:

Gebratene Tomate mit Burrata | Avocado Vinaigrette 14,00 €  
 Carpaccio von der Maultasche mit gebratenen Pfifferlingen (saisonal) 14,50 €

### Hauptgänge:

Gebrautes Lachsfilet auf Teriyaki Gemüse | Basmatireis 26,00 €  
 Kalbsteak Milanese, gebraten in Ei-Käse Hülle auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti 28,00 €  
 Züricher Geschnetzeltes | Champignonrahmsoupe | Karottengemüse | Spätzle 28,00 €

Vegetarisch/Vegan: Szechuan Bratkartoffeln mit Austernpilzen und Pak Choi 18,50 €

### Dessert:

Panna Cotta mit Himbeercoulis 8,50 €  
 Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm 8,50 €

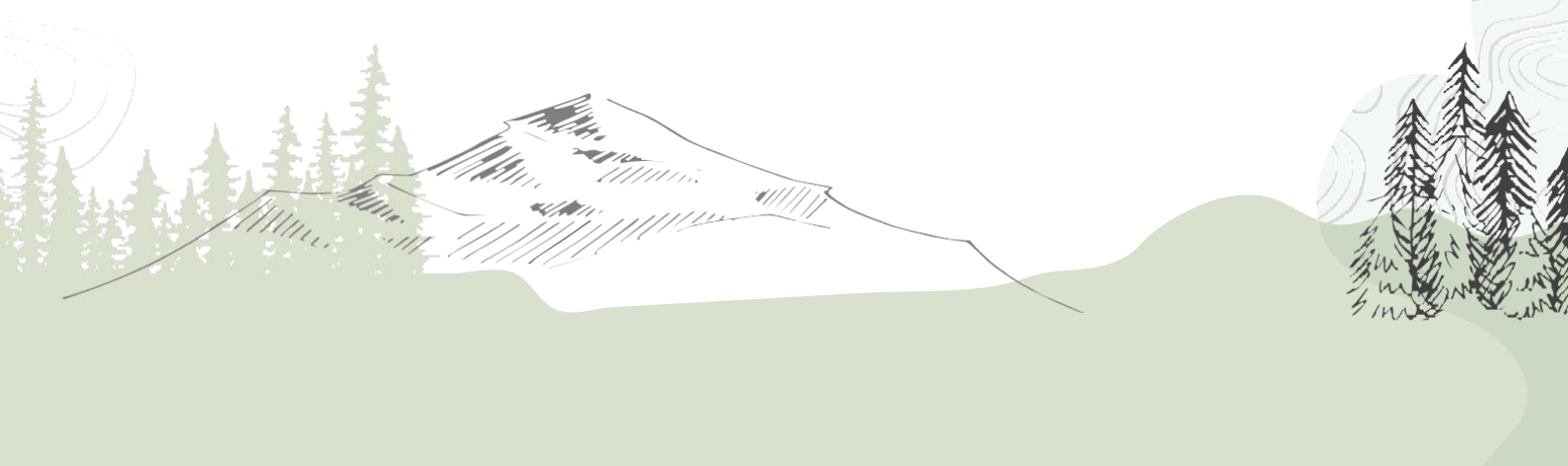
Bitte stellen Sie Ihr Menü (3-4 Gänge) nach Ihren Wünschen zusammen.

Wählen Sie für Ihre Gesellschaft

**eine gemeinsame** Suppe, bzw./ und **eine gemeinsame** Vorspeise, sowie ein **gemeinsames Dessert**.

Für die Hauptgänge **wählen Sie bis zu max. 3 Gerichte**.

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung Ihres Menü's mindestens 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingegangen sein muss.



## Menü nach Wahl (Okt.-Dez.)

### Vorspeisen:

Gebratenes Roma Salat-Herz   Kirschtomaten   Champignons	13,00 €
Rote Beete Carpaccio mit Curry	14,00 €

### Vorspeisen-Variation

16,00 €

Servieren wir Ihnen auf einer Etagere tischweise:

Schwarzwälder Schinken | Hirschbratwurst | Preiselbeersahne

Tatar von der Forelle

Badischer Rahmkäse | Bauernbrot

### Suppen:

Winterliche Maronensuppen	7,00 €
---------------------------	--------

Karotten-Orangensuppe	7,50 €
-----------------------	--------

### Hauptgänge:

Gebratenes Lachsfilet   Orangen-Pfeffersoße   Tagliatelle	27,00 €
---	---------

Kalbstafelspitz   Pilzallerlei   Rahmsoße   Anis-Karotten   Kartoffelkroketten	27,00 €
--	---------

Ragout vom Wild   Speck-Rahmwirsing   Spätzle   Preiselbeer-Birne	27,00 €
---	---------

Vegan/ vegetarisch: Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Zucchini	18,50 €
---	---------

### Dessert:

Advents-Tiramisu	8,00 €
------------------	--------

Zimt-Parfait mit warmen Kirschen und Schlagrahm	8,50 €
---	--------

Bitte stellen Sie Ihr Menü (3-4 Gänge) nach Ihren Wünschen zusammen.

Wählen Sie für Ihre Gesellschaft

**eine gemeinsame** Suppe, bzw./ und **eine gemeinsame** Vorspeise, sowie ein **gemeinsames Dessert**.

Für die Hauptgänge **wählen Sie bis zu max. 3 Gerichte**.

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung Ihres Menüs mindestens 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingegangen sein muss.

