



MENÜ

Mit Liebe von Hand vom Land.

Kleine Klassiker - großer Genuss*(Preise auf Anfrage)*

Garnelen in fluffigem Backteig

Knusprige Chicken Nuggets

Saté-Spieße

(kleine Fleischspieße mit verschiedenen Dips)

Pikante Fleischbällchen

mit Schafskäsefüllung

Partyfrikadellen

Knackige Grissini mit Parmaschinken

Saftige Putenspieße

Blätterteigvariationen

mit Schinken, Käse, Lachs, Tomaten, Spinat-Lauch

Mozzarellasticks

Mini-Frühlingsrollen

Würzige Käsespieße

mit Trauben und Oliven

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Würzige Käsespieße

mit Trauben und Oliven

Frische Gemüsesticks

...oder doch lieber was Großes?

Laugenbrezel oder Laugenkranz

mittel/groß

€ 35 / 45

Liebevoll belegte Handbrote
oder Brötchen

ab € 2.50 / Stk.

Weißwürste mit Brezeln und Senf

€ 5 / Stk.

Currywurst mit Brötchen

€ 3.50 / Stk.

Schnitzel im Weck

€ 4 / Stk.

Blätterteigtaschen wahlweise mit
Schinken oder Gemüse

ab € 3 / Stk.



Starter

Canapees - Immer anders! Kleine Besonderheiten belegt mit...

(ab € 1.4 / Stück)

Bierschinken

Haussalami

Pastetenwurst

Parmaschinken

Schwarzwälder Schinken

Serranoschinken

Gekochter Schinken

Gebratene Pouladenbrust

Italienische Edelsalami

Geräuchertes Forellenfilet

aus dem Schwarzwald

Räucherlachs

Lachstartar

Tortenbrie

Edamer

Frischkäsecreme (auf Pumpernickel)

Ihre gewünschten Canapees werden mit den dazu passenden Spezialitäten garniert. Als vegetarische Alternative bieten wir Ihnen verschieden frische Gemüsesticks mit einer Auswahl an Dips und Kräckern an.

Pikante Genüsse zum Start

(ab € 8 / Person)

Räucherlachs und geräuchertes
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Rosagebratenes Roastbeef
mit Kräutersauce

Schwarzwälder Schinken mit
Früchten aus der Saison

Gefüllte Schinkenröllchen
mit Gemüse

Parmaschinken mit Melone

Klassisches Ragout fin

Vitello Tonnato *nach Piemonter Art*

Tomaten-Mozzarella-Salat

Feines Carpaccio mit Parmesan

Antipasti- Gemüse
in Olivenöl gebraten

(mit gebratenen Oliven, gekochten Tomaten und Fetakäse)

LECKER!

Richtig gut aufgelegt

(Preise pro Person)

Heimatplatte

€ 8.5

Blut- und Leberwurst, Landjäger, Schwarzwälder Schinkenspeck, verschiedene gekochte & rohe Schinken, Essiggemüse; Dazu scharfer Senf

Schinkenliebe

€ 9.5

Verschiedene gekochte und rohe Schinken, Parma- und Serranoschinken, Lachsschinken, italienische Salami; Dazu reichen wir Melonen und Trauben

Für Feinschmecker

€ 11

Rosa gebratenes Roastbeef, kalter Schweine- und Kalbsrücken, granierte Schweinemedallions und Pasteten; Dazu Cuberlandsoße und Remoulade

Aus Fluss und Meer

€ 11

Gerauchter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, verschiedene Lachs-Crepes, Fischterrinen, Lachstartar; Dazu reichen wir Sahnemeerrettich

Für Fleischfreunde

€ 9

Kleine Schnitzel, pikante Hackbällchen, Putenspieße, Hähnchenkeule, Chicken-Nuggets, Dazu reichen wir Knoblauch- & Cocktailsauce

Für Käseliebhaber

ab € 6

Variationen von feinem Käse



Suppen, Salate & Vegetarisches

(Preise pro Person)

Suppenliebe - Herzenswärme zum Löffeln

Gulaschsuppe nach traditionellem Rezept	€ 4.5
Grünkernsuppe mit Butterklößen	€ 4.5
Champignonrahmsuppe	€ 4
Omas Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 4
Kürbiscremesuppe (Saison)	€ 4
Tomatencremesuppe	€ 4
Gemüsecremesuppe	€ 4

Vegetarischer Genuss

Gemüselasagne	€ 8
Gnoccis <i>mit mediterranem Gemüse in leichter Safransoße & Parmesan</i>	€ 10
Spinatknödel <i>auf Waldpilzsoße mit Bergkäseflocken</i>	€ 9
Quiche vegetarisch oder herzhaft	€ 8
Tagliatelle mit Tomaten-Sahnepesto	€ 7.5
Gemüsebratlinge an Kräutersoße	€ 7.5
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	€ 7.5
Semmelknödel <i>mit Champignonrahmsauce</i>	€ 6.5
Gemüseaultaschen	€ 7
Blumenkohlmedaillons mit Kräutersauce	€ 8

Salate - bunt und gesund

(ab € 8 / Person)

Unser Kartoffelsalat
Feiner Nudelsalat
Grüner Bohnensalat
Knackiger Krautsalat
Griechischer Bauernsalat
Selleriesalat Waldorfer Art
Tomatensalat mit Mozzarella
Karottensalat
Raffinierter Rohkostsalat
Pikanter Käsesalat
Wurstsalat
Elsässer Wurstsalat
Rinderfleischsalat
Feldsalat mit Speck und Kracherle
Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing



Vom Herd

(Preise pro Person)



Zart gebratenes Zanderfilet	€ 12	Exotische Garnelenspieße	€ 10
Ragout von Edelfischen mit Rieslingsauce	€ 10	Kross gegrilltes Lachssteak	€ 10



Putengeschnetzeltes <i>in Currysauce mit Früchten</i>	€ 9.5	Putenrollbraten mit feiner Gemüsefüllung	€ 7.5
Hähnchenbrüste in Cognacrahmsauce	€ 11	Krosse Putenknusperschnitzel	€ 4.5
Knusprig gegrillte Hähnchenschlegel	€ 3	Puten-Cordon-bleu nach unserer Art	€ 5.5



Klassische Schnitzel Wiener Art	€ 9	Kalbsrahmgulasch <i>mit frischen Waldpilzen in Wacholdersoße</i>	€ 8
Kalbstafelspitz mit Meerrettich	€ 10	Gebratenes Kalbsrückensteak <i>in Morchelrahmsauce</i>	€ 14
Zarter Kalbsrahmbraten	€ 8	Kalbsbraten in Rosmarin-Jus mit Marsala	€ 8
Sahniges Züricher Geschnetzeltes	€ 10	Sorgfältig geschmortes Ossobuco	€ 12
Großmamas Eingemachtes Kalbsfleisch	€ 10		



Wildschweinragout	€ 8	Wildschweinbraten <i>in Wacholderbeersoße</i>	€ 8
Hirschgulasch	€ 9		



Paniertes Schweineschnitzel	€ 4	Schweinefilet mit Champignonrahmsauce	€ 9
Cordon bleu vom Schwein	€ 5	Rollbraten mit Speck und Zwiebeln gefüllt	€ 6
Gratinierte Schweinemedallions <i>mit Tomaten- Kräuterkruste</i>	€ 9	Gegrillte Schweinehaxe	€ 7
Krustenbraten	€ 6	Badisches Schäufele	€ 6
		Wiener Hackbraten	€ 6



Gekochtes Rindfleisch <i>mit Meerrettichsauce</i>	€ 8	Badischer Sauerbraten mit Preiselbeeren	€ 8
Feine Rinderbäckchen	€ 12	Deftige Rinderroulladen	€ 8
Rindergeschnetzeltes/ Bœuf Stroganoff	€ 12	Rinderschmorstücke in Rotweinsauce	€ 9
Rindergulasch	€ 8	Rinderbraten in Sesam-Teriyakisoße	€ 8



Lammkeule mit Rosmarinjus	€ 12	Lammragout	€ 10
---------------------------	------	------------	------



Beilagen

(ab € 3 pro Person)

Salzkartoffeln
Kartoffelpüree

Badische Butter- Nudeln
Spaghetti
Spätzle
Kartoffelgratin

Semmelknödel
Semmelknödeltaler
Kartoffelknödel
Reis

Gemüse

(ab € 3.5 pro Person)

Rahmsauerkraut
Rotkraut

Grüne Bohnen
Rahmsauerkraut
Rahmwirsing
Gemüse der Saison

Gegrilltes
Mediterranes Gemüse
Gegrilltes Antipastigemüse
in Kräuter-Olivenöl mariniert

Darf's ein bisschen Fernweh sein?

(Preise pro Person)

Inspiration aus China	€ 12
Saftig herzhaftes Süß-Sauer-Hähnchen mit chinesischen Mie Nudeln	
Mexikanischer Einfluss	€ 7
Burrito Wraps mit BBQ Pulled Pork, Salsa & Guacamole	
Der Duft Asiens	€ 11.5
Zitronengrass Curry mit wahlweise Hähnchen, Schwein oder Fisch dazu feinsten Basmati Reis	
Geschmack vom Dach der Welt	€ 9
Momos (Nepalesische Maultaschen) & Tomaten-Erdnuss Dip	
Pasta in seiner besten Begleitung	€ 7.5
Rigatoni ala Pomodori Variation von Tomaten und feinen Kräutern	
Wemlinger's Surf & Turf	€ 13.5
Gegrillte Steak in Knoblauch- Kräuterbutter gebratene Siesengarnelen mit Tomaten-Paprika Reis	
Spanische Erfrischung	€ 6
Gazpacho Classic mit Sour Cream	
Heinrich war in Afrika	€ 9
Jollof Rice mit Geflügel	

Nudelglück

(Preise pro Person)

Spaghetti Bolognese oder Carbonara	€ 7.5
Tagliatelle auf Teriyakisoße und Garnelen	€ 10
Tortellinis an Gorgonzolasoße	€ 7.5
Lasagne (optional auch mit Lachs)	€ 7.5

Ein süßer Juwel

(ab € 5 pro Person)

Frischer Obstsalat
Bayrisch creme mit Fruchtsauce
Mousse au Chocolat
Pana Cotta mit Fruchtagout
Tiramisu (oder Erdbeertiramisu)
Schwarzwaldbecher
Kokoscreme mit Ananasragout
Winterpanacotta mit Zimtkirschen
Milchreis
Festliche Früchteplatte