



HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE SOMMER 2025

Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl, natürlich berücksichtigen wir Vegetarier, Veganer und Gäste mit Unverträglichkeiten

Lachs & Gurke

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs
in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam
an Wasabi-Dillsorbet

oder

Grüner Spargel & Wachtelei

Grüner Stangenspargel und marinierte Fevesbohnen
mit pochierten Wachteleiern, kleinen Croûtons und gerösteten Pinienkernen
an einer Basilikumvinaigrette mit kleinen Wiesenkräuter

oder

Angus & Glasnudel

Carpaccio vom Angusrind mit einem kleinen Glasnudelsalat,
Erdnuss, frischem Koriander und Sesam

oder

Terrine von der Ente & „Oma Schmitt“

Terrine von der Ente mit Granny Smith Apfel glasiert
an kleinen Wildkräutern und Lavendelblüten
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, dazu hausgemachte Brioche
(Aufpreis 12,50 €)



Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

Gazpacho & Garnele

Eisgekühlte klassische Gazpachosuppe mit einer schwarzen Oliventapenade
und gebratener argentinischer Wildgarnele
mit einem Tomatenrelish

oder

Forelle & Erbse

Pochiertes Filet von der Schwarzwaldforelle
an Frühlingserbsen und einer Kartoffelcrème
mit einer Schnittlauch-Beurre-Blanc





HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE SOMMER 2025

„Filet Wellington“ vom Albtäler Rind

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles
und glasiertem Frühlingsgemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus
(Aufpreis 13,50 €)

oder

Kalb & Artischocke

Gebratener Rücken und sous-vide gegartes Bäckchen vom Kalb
an Allerlei von der Artischocke, confierten Sommerkarotten
und einer Lorbeerjusjus

oder

Perlhuhn & Romana

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn
an gebratenem Romanasalat mit einem Relish von Kirschtomaten
und hausgemachten Gnocchi

oder

„Onsen Ei“ & Sieglinde

60 Minuten gegartes Onsen Ei
auf einem Espuma von der Sieglindekartoffel mit sautierter Aubergine
und einem Rosmarinschaum



Erdbeere & Guanaja

Mousse von der heimischen Erdbeere
mit einem geflammten Aspik von der Kaffir-Limette
an einem Sorbet von der Guanajaschokolade von Valrhona an Shiso Kresse

oder

Himbeere & Joghurt

Allerlei von Himbeeren mit Eisenkraut aus eigenem Anbau
und gerösteten Pistazien an einem Sorbet von griechischem Joghurt

oder

Crème Brûlée & Johannisbeere

Klassische Crème Brûlée mit Rohrzucker frisch abgeflammt
an einem Sorbet von der Johannisbeere mitgebackener Minze

