



HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE SOMMER 2026

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

Blattsalat & Wachtelei

Sommerliche Pfälzer Blattsalate mit gekochtem Wachtelei
und Blaubeere an einem Honig-Balsamicodressing

oder

Angus & Pfirsich

Carpaccio vom Angusrind an gebratenem Pfirsich und Fenchelgrün
mit einem Crunch von Sonnenblumenkernen

oder

Terrine von der Ente & Pfirsich

Terrine von der Ente Allerlei vom Pfirsich an kleinen Wildkräutern und Pinienkernen
an einer Praline in geröstetem Sesam
dazu hausgemachte Brioche
(Aufpreis 12,50 €)



Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen
und kleinen Maultäschle

oder

Gazpacho & Serrano

Eisgekühlte klassische Gazpachosuppe mit Gurkenschlaufe
und Serranoschinken auf kleiner Focaccia mit schwarzer Olive

oder

Dorade & Kirschtomate

Gebratenes Filet von der Dorade
auf geschmolzenen Kirschtomaten mit confierter Aubergine
an einem Olivenölschaum und Basilikum





HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE SOMMER 2026

„Filet Wellington“ vom Albtäler Rind

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

oder

Kalb & Artischocke

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

oder

Perlhuhn & Bohne

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn mit Kräutern gegart
an Allerlei von der Bohne und confierter Tomate
mit einer Bohnen-Aprikosencreme
und Lorbeerjus

oder

„Sellerie & Pak Choi“

Gnocchi von im Ofen gegarter Knollensellerie und Walnuss
an confierter Tomate und sautiertem Pakchoi
an einem Nussbitterschaum und einem Rosmarinschaum



Erdbeere & Mango

Mariniertes von der heimischen Erdbeere
an einer karamellisierten Crème und Sorbet von der Mango
mit frischer Minze

oder

Panna Cotta & Melone

Kleine Panna Cotta
mit Sorbet und marinierter Melone
an Eisenkraut

oder

Crème Brûlée & Johannisbeere

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

