

Badisches Buffet

Uhldinger Roh- und Saftschinken mit Rettich
Kalter Braten mit karamellisierten Rotweinzwiebeln und Mixed Pickels
Scheiben vom rosa gebratenen Rind mit Sahnemeerrettich
Verschiedene angemachte Salate
Blattsalate der Saison mit Vinaigrette und Senfdressing
Geräucherte Forellenfilets auf Linsensalat
Fischterriner mit Schnittlauchrahm

Badische Kartoffelsuppe

Geschmortes Lammhäxle in Rosmarinsoße mit Stangenbohnen und
gebackenen Kartoffeln

Geschmorter Schweinenacken in Kümmeljus mit bayerisch Kraut und
Kartoffelknödel

Lachsforellenfilet auf Ofen-Gemüse mit Kräuterreis

Vegetarisch gefüllte Ravioli in Tomatenbutter

Apfelcrumble

Sauerrahm-Zitronenmousse

Schokoladenkuchen mit Beerenragout

Angemachter Camembert, Weißer Käse, Kuhkäse, Butterkäse

Ab 25 Personen € 45,00 pro Person

Ab 40 Personen € 44,00 pro Person

Ab 80 Personen € 42,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Gala Buffet

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und Speckwürfel
Pastrami Tatar auf Quarkbrot
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bohnensalat
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße
Rehpastete mit gefüllter Preiselbeerbirne
Eingelegte Zucchini-Röllchen mit Fetakäse und getrockneten Tomaten
Geräucherte Edelfische mit Dips
Krabbencocktail mit Melone
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gremolata und Rosmarinkartoffeln
Lammkeule „Provencal“- am Stück gebraten – mit Kartoffelgratin
Wolfsbarschsfilet auf Ratatouille mit gemischtem Reis

Trüffelravioli in Weißwein-Zitronensoße

Mousse von heller und dunkler Schokolade
Erdbeerlasagne
Salat von frischen Früchten
Creme Caramel

Auswahl an französischen Rohmilchkäsen mit Früchtebrot

Ab 25 Personen € 57,00 pro Person

Ab 40 Personen € 56,00 pro Person

Ab 80 Personen € 54,50 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Italienisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Italienischer Salat mit Senfdressing
In Olivenöl eingelegte Auberginen und Paprika
Netzmelone mit Parmaschinken
Artischockensalat mit italienischer Salami
Vitello Tonnato
Pikanter Meeresfrüchtesalat

Saltimbocca à la Romana mit gebackenen Kartoffeln

Osso Bucco- geschmorte Kalbshaxenscheiben-
mit Wurzelgemüse und Thymiankartoffeln

Lachsfilet in Parmesansoße mit Wurzelgemüse und Nudeln

Gnocchi Napoli

Mousse vom italienischen Nougat
Panna Cotta mit Fruchtsoße
Obstsalat der Saison
Tiramisu
Bel Paese, Gorgonzola, Taleggio

Ab 25 Personen € 48,50 pro Person

Ab 40 Personen € 47,50 pro Person

Ab 80 Personen € 46,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

3 Länder-Bufferet

Scheiben vom rosa gebratenen Rind mit Sahnemeerrettich

Melone mit Tiroler Schinken

Verschiedene angemachte Salate

Blattsalate der Saison mit Vinaigrette und Senfdressing

Geräucherte Forellenfilets mit Berglinsensalat

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Taboulé Salat

Vitello Tonnato

Frittatensuppe

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Saftgulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzlen

Bodenseesaibling in Müller-Thurgau-Sauce mit feinen Nudeln

Gemüsecurry mit Reis

Bayrisch Creme

Basler Schoggitorf

Obstsalat

Profiterols mit Schokoladensoße

Käseauswahl mit Brot und Butter

Ab 25 Personen € 46,50 pro Person

Ab 40 Personen € 45,50 pro Person

Ab 80 Personen € 44,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit französischem Dressing, gehobelter Parmesan und Gartenkräutern	7,40€
Hausgebeizter Lachs im Kräuter Crêpes mit Sahnemeerrettich und Wildkräutersalat	13,20€
Melone mit Schwarzwälder Schinken	12,90€
Mariniertes Frühlingsgemüse mit Bärlauch Pesto und gebratenen Riesengarnelen	15,90€
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapernfrüchten, Sardellen und Olivenbrot	13,90€
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcreme, kleinem Salatbouquet und Schwarzbrot	13,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,40€
Strauchtomatencremesuppe mit Basilikumcroutons	6,90€
Linsencremesuppe mit Balsamico	6,90€
Badische Kartoffelsuppe mit Speckstreifen	7,20€
Curry-Kokossuppe mit gebratener Garnele	9,20€
Badische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit Grieß, Markklöschen, Maultäschle und Flädle	9,90€
Jägerhoffischsuppe mit Curry und Chilli Sauce Rouille und Röstbrot	12,50€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Kalte Suppen

Gazpacho Kalte andalusische Gemüsesuppe	7,90€
Geeiste Kartoffelsuppe mit Landschinken	7,90€

Erfrischendes für Zwischendurch

Limonensorbet mit Wodka	8,90€
Himbeersorbet mit Sekt	8,90€

Zwischengerichte

Zanderfilet in Safransoße mit Graupen Risotto	18,90€
Lachsfilet in Oilvenbutter mit Blattspinat	18,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Fischgerichte

Saiblingsfilet in Rieslingsoße mit Gemüse und feinen Nudeln	24,40€
Zanderfilet in Hummersoße mit Zucchini Gemüse und Gnocchi	25,40€
Lachsforellenfilet in Safranschaum mit Kaiserschoten und Nudeln	24,90€
Seehechtfilet in Kokos-Currysoße mit Mangokompott und Basmatireis	25,40€
Gebrautes Saiblingsfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln	22,90€
Basilikum Risotto mit gebratenen Riesengarnelen	23,40€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Fleischgerichte

Gebhardsweiler Filetteller mit Rahmchampignons, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	21,50€
Tranchen vom Rinderfilet auf grüner Pfeffersoße mit Speckbohnen und Kartoffel-Selleriepüree	33,90€
Schweinefilet im Speckmantel mit Glacierten Baby-Karotten und Gnocchi	22,90€
Lammrücken in Orangen-Rosmarinsoße mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	30,40€
Rosa gebratener Kalbsrücken in Schalottensoße mit Wurzelgemüse und Kräuterrisotto	29,90€
Kalbsfilet in Morchelrahm mit Brokkoli und Spätzle	33,90€
Entenbrust in Cassissoße mit Zucchini Gemüse und Maisplätzchen	25,40€
Maispouardenbrust an cremigem Lauchgemüse und Nudeln	20,90€
Rumpsteak unter der Kräuterkruste mit Schmorpaprika und Kartoffelkrapfen	29,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Vegetarische Gerichte

Rote Beete Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse	16,40€
Vegetarische Lasagne auf Tomatensugo	15,90€
Pilzrisotto mit gegrillten Kräutersaitlingen	14,90€
Kohlrouladen in Tomatensud mit Salzkartoffeln 	16,40€
Pastateller Jägerhof mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Rauke	15,20€
Ravioli mit vegetarischer Füllung nach Saison	15,90€
Gemüsecurry mit Basmatireis 	14,50€
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Rahmpilzen	13,90€
Geschmorter Fenchel in Oliven-Tomatensosse  mit Kräuterkartoffeln	14,90€
Veganes Süßkartoffelplätzchen  an Salaten der Saison in Balsamico-Dressing mit Soja-Dip	14,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Dessert

Obstsalat mit Himbeersorbet	8,40€
Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Heidelbeeren	8,50€
Gebrannte Kokoscreme mit Zuckerkruste und Nougateis	8,50€
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	7,90€
Tiramisu	7,90€
Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Birnenragout	8,90 €
Törtchen von belgischem Nougat mit Zwergorangen	9,40€
Dessert Variation Auswahl unserer hausgemachten Spezialitäten	13,90€
Variation vom Käse mit Früchtebrot, Nüssen und Trauben	14,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.