



## Dining at Christmas

Hier wählen Sie aus unserem Angebot an Gaumenfreuden:

- Themenbuffets
- Weihnachtsmenüs
- Fondueplausch IMPULSIV
- Apérovorschläge

### Apéro Vorschläge

<i>Bruschetta »Italia«</i>	
3 Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	3,50 €
<i>Canapée »Vegetarisch«</i>	
Canapée Tomate-Mozzarella, Stück	2,00 €
Canapée Hawaii mit Käse und Ananas, St.	2,00 €
<i>Canapée »Klassisch«</i>	
Canapée Parmaschinken, Stück	2,50 €
Canapée Roastbeef, Stück	2,50 €
<i>Canapée »Fisch«</i>	
Canapée mit geräuchertem Lachs, Stück	2,50 €
Canapée mit Thunfisch und Zwiebeln, Stück	2,50 €

### Sekt · Wein

<b>IMPULSIV Hausmarke</b> (deutscher Sekt trocken) Flasche 0,75l	14,50 €
<b>Winzersekt Efringen-Kirchen</b> Nobilé Sekt Blanc Brut, Flasche 0,75l	18,00 €
Nobilé Sekt Rosé trocken, Flasche 0,75l	18,00 €
<b>Mauchener Weißburgunder</b> Kabinett trocken, Flasche 0,75l	13,60 €
<b>Ötlinger Sonnhole Chardonnay</b> Kabinett trocken, Flasche 0,75l	14,80 €

## Fondueplausch IMPULSIV

### »Fondue Bourguignonne«

- der Klassiker -  
in Öl  
mit Rind, Schwein, Pute  
und frischem Gemüse  
der Saison  
\*\*\*  
pro Person 24,00 €

### »Fondue Chinoise«

- genauso würzig,  
aber bekömmlicher -  
in Fleischbrühe  
mit Rind, Schwein, Pute und  
frischem Gemüse der Saison  
\*\*\*  
pro Person 24,00 €



Zu allen Fondues servieren wir vorneweg einen kleinen Salatteller, dazu unser ofenfrisches Wurzelbrot und Pommes Frites (wahlweise auch Reis) sowie fünf verschiedene hausgemachte Soßen

Fondue ab 2 Personen, Preise pro Person.  
Vorbestellung: 1 Woche vorab

## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe	***
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Oliven	***
Blattsalate und Feldsalat mit zweierlei Dressing	***
Antipasti mit Parmaschinken und Parmesan gegrilltes mediterranes Gemüse	***
Carpaccio vom Rind mit Rucola an Balsamicodressing	

### Warmes Buffet

Lachssteak gegrillt	***
Entenbrust an Orangensauce	***
Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art"	***
Kartoffelgratin, Tagliatelle Speckbohnen, Gemüse der Saison	

### Dessert

Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf	***
Tiramisu	***
Winterliche Eisvariationen vom Seebodenhof Efringen-Kirchen	***
Frische Früchte der Saison	

pro Person 29,50 €

## Weihnachtsmenüs

### »3-Gang Menü 1«

Kürbiscremesüppchen mit Croutons  
Entenbrustfilet an Orangensauce  
mit Kroketten und Speckbohnen  
Zimtparfait mit heißen Pflaumen  
28,50 €

### »3-Gang Menü 2«

Feldsalat mit gebratenem Speck  
an Balsamicodressing  
Rindersteak an Pfefferrahmsauce  
dazu Spätzle und Karottengemüse  
Coupe Seeboden  
(Bauernhofeis mit frischen Früchten)  
29,50 €

### »4-Gang Menü 1«

Winterliche Blattsalate  
mit gebratenen Pilzen an Balsamicodressing  
Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrisotto  
Gegrillter Lammrücken  
mit provenzalischem Gemüse und Kartoffelgratin  
Lebkuchenparfait mit frischen Früchten  
36,50 €

### »4-Gang Menü 2«

Räucherlachs Scheiben mit Honig-Senf-Dip  
und Wintersalaten  
Französische Zwiebelsuppe  
Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Speckbohnen und Kroketten  
Bratapfel mit warmer Vanillesauce  
und Rahmeis vom Bauernhof  
39,50 €

Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü zusammen zu stellen, damit ein reibungsloser Ablauf möglich ist. Besten Dank für Ihr Verständnis.

## Weihnachtliches Buffet

### Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Croutons	***
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	***
Blattsalate und Feldsalat mit zweierlei Dressing	***
Fischkracherle gebacken mit hausgemachter Erdnussauce	***
Crepes mit geräuchertem Schinken und Sauercreme	

### Warmes Buffet

Zanderfilet an Weißburgundersauce	***
Rinderrouladen gefüllt mit Kräutern	***
Hähnchenbrust an Pfefferrahmsauce	***
Butterspätzle, Kartoffelgratin Speckbohnen, Gemüse der Saison	

### Dessert

Amarena-Grieß-Traum	***
Lebkuchen Mousse	***
Winterliche Eisvariationen vom Seebodenhof Efringen-Kirchen	***
Frische Früchte der Saison	

pro Person 29,50 €