

# Impulsiv Apéro, Menüs, Buffets und Fondueplausch ...

## 3-Gang Menü

Tomatencremesuppe  
mit frischem Basilikum  
...

Saltimbocca  
(Schnitzelchen mit Parmaschinken & Salbei)  
an Salbeisauce, dazu Gemüserisotto  
...

Tiramisu, mit frischen Früchten dekoriert

**pro Person 25,50 €**

## 3-Gang Menü

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
an Balsamico-Dressing  
...

Hähnchenbrustfilet  
mit Ratatouillegemüse, dazu Pinienkernreis  
...

Panna Cotta mit beschwipsten Kirschen

**pro Person 26,50 €**

## 4-Gang Menü

Blattsalate der Saison  
mit Schafskäse und Croutons  
...

Blätterteigpastetchen  
gefüllt mit Blattspinat und Krabben  
...

Schweinefiletmedaillons  
an edler Morchelrahmsauce, dazu Spätzle  
...

Frischer Obstsalat mit  
Kirschwasser Sahneis vom Bauernhof

**pro Person 28,50 €**

## 4-Gang Menü

Gemischte Salate der Saison  
mit frischen gebratenen Champignons  
an Balsamico-Dressing  
...

Gedünstetes Zanderfilet auf Rahmspinat  
...

Rindersteak an einer feurigen Salsa-Sauce  
dazu Pommes Frites  
...

Frische gebackene Apfelringe mit  
Rum-Krokant Eis vom Bauernhof

**pro Person 30,50 €**

## Apérovorschläge

### "Italia"

3 Bruschetta mit Petersilien Pesto 3,00 €

3 Bruschetta Tomaten, Zwiebeln,  
und Knoblauch 3,00 €

### "Vegetarisch"

Canapée mit Auberginen 2,00 €

Canapée mit Tomaten-Mozarella 2,00 €

Canapée Hawaii mit Käse und Ananas 2,00 €

### "Klassisch"

Canapée mit Prosciutto cotto 1,80 €

Canapée mit Corned beef 1,80 €

Canapée mit Putenbrust und Cornichons 1,80 €

### "Fisch"

Canapée mit Lachscreme und Dill 2,00 €

Canapée mit Krabben und Tomaten 2,00 €

Canapée mit Thunfischcreme und Salat 2,00 €

Dazu empfehlen wir unseren  
**Hausekt** für 14,50 €

## Fondueplausch

### Fondue Bourguignonne

- der Klassiker -  
in Öl

mit Rind, Schwein, Pute und  
frischem Gemüse der Saison  
\*\*\*

**pro Person 23,00 €**

### Fondue Chinoise

- genauso würzig, aber  
bekömmlicher- in Fleischbrühe

mit Rind, Schwein, Pute und  
frischem Gemüse der Saison  
\*\*\*

**pro Person 23,00 €**

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



# Impulsiv Apéro, Menüs, Buffets und Fondueplausch ...

## Buffet "Diva Italia"

### Vorspeisen

Bruschetta mit Tomate, Knoblauch  
und frischem Basilikum

...

Marinierte Zucchini mit gehobeltem Parmesan

...

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

...

Vitello Tonnato

...

Caprese Tomaten/Mozzarella an Balsamico-  
Dressing

...

Blattsalate mit Rucola

### Warme Speisen

Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti

...

Tortellini mit Schinkensahnesoße

...

Gnocchi mit Gorgonzolasoße

...

Lasagne al forno

### Desserts

hausgemachtes Tiramisu

...

Panna Cotta mit frischer Beeren-Fruchtsoße

...

Korb mit frischen Früchten

**pro Person 19,90 €**

(mind. 20 Personen)

## Markgräfler Spezialitätenbuffet

### Vorspeisen

Geräuchertes Markgräfler Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich

...

Aufschnitt von mariniertem Schweinebraten  
mit hausgemachter Remoulade

...

feiner Schwarzwälder Rohschinken auf  
Melonenschiffchen

...

Geflügelstücke mit frischen Früchten dekoriert

...

Blatt- und Feldsalat mit 2erlei Dressing

### warmes Buffet

Schweinerückensteak an Champignonrahmssoße  
dazu Spätzle und  
frisches Gemüse der Jahreszeit entsprechend

...

Tafelspitz an Meerrettichsahnesoße  
dazu Bouillonkartoffeln und Rote Beete

### nicht nur für Vegetarier

Frische gebackene Champignons  
mit hausgemachter Remoulade

### Desserts

Sahneeis "Rum-Krokant"  
Und "Vanille-Kirschwasser"  
hergestellt vom Seebodenhof in Efringen-  
Kirchen

...

Käsebrett mit Weintrauben

...

Frischer Obstkorb

**pro Person: 23,80 €**(mind. 20 Personen)

## Gourmetbuffet

### Vorspeisen

Rahmsüppchen von Waldpilzen

...

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

...

Fruchtiger Krabbencocktail

...

Feiner Parmaschinken auf Melonenschiffchen

...

Aufschnitt von Roastbeef mit  
hausgemachter Remoulade

...

Blatt- und Feldsalate mit 2-erlei Dressing

### warmes Buffet

Pochiertes Zanderfilet auf Blattspinat  
dazu Zitronenbuttersoße und Basmatireis

...

Schweinefilet an Burgundersoße  
dazu Kartoffelgratin und Rosenkohl

### nicht nur für Vegetarier

Frische gebackene Champignons  
mit hausgemachter Remoulade

### Desserts

Sahneeis "Rum-Krokant"

Und "Vanille-Kirschwasser"

hergestellt vom Seebodenhof in Efringen-  
Kirchen

...

Creme Caramel

...

Schokoladenmousse

**pro Person: 23,80 €**

(mind. 20 Personen)