

## APERITIFEMPFEHLUNG

EUR

GLAS CHAMPAGNER Henri Mandois Brut Origine (Hausmarke)

9,50

APEROL SPRITZ

6,50

## WEINEMPFEHLUNG

### Weingut Ewald Kopp, Sinzheim – Baden

2013er Sauvignon Blanc, trocken  
(1435)

0,75l

28,50

2013er Spätburgunder Rosé trocken  
(1424)

0,75l

19,00

### Winzergenossenschaft Alde Gott, Sasbachwalden – Baden

2011er Sasbachwaldener Spätburgunder Rotwein, Kabinett  
(1305)

0,75l

19,50

2011er Sasbachwaldener Spätburgunder Rotwein, Kabinett  
(1304) trocken

0,75l

19,50

## DIGESTIF-GEDECK

7,80

2 cl Ziegler Uralt Traubenbrand (im Holzfass gelagert)  
oder

2 cl Oberkircher Likörwein

... vervollständigt mit einer Tasse Espresso oder Café Crème

## GETRÄNKEBIBLIOTHEK



WeinWanderung  
ausgewählte Weine, junge Winzer, Neuheiten,  
hier finden Sie eine kleine Auswahl



Weinlexikon  
Im Weinlexikon haben wir einen deutschen und internationalen  
Streifzug durch die Welt des Weines, mit kleinen Erklärungen und  
Empfehlungen



Digestif's  
Eine erlesene Auswahl feinsten Brände,  
einheimischen Spezialitäten und vieles mehr

# MENÜ

FREITAG, 05. DEZEMBER

Stellen Sie sich Ihr 5 GÄNGE VERWÖHN-MENÜ mit je einer VORSPEISE/ SUPPE/ ZWISCHENGERICHT/ HAUPTGANG/ DESSERT zusammen.

Sie haben die Möglichkeit bei jedem Gang nach Belieben zu wählen. Unsere einzelnen Gänge richten wir als Menüportionen an. Hat Ihnen etwas besonders gut geschmeckt, können Sie gerne nachbestellen.

Erich Fahrner und sein Küchenteam wünschen Ihnen einen schönen Abend und GUTEN APPETIT.

**Heute zum Start** CURRY-CREME

## VORSPEISEN

MILLE FEUILLE vom Lachs  
serviert mit Gurkencarpaccio und Dill-Senf-Soße

MELONENSCHIFFCHEN  
mit geräuchertem Schinken aus dem Naturpark

## SUPPEN/ COCKTAIL/ SMOOTHIE

PFÄLZER KARTOFFELSUPPE mit Kracherle

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit einem Hauch Kümmel

Kalte GURKENSUPPE  
verfeinert mit einem Hauch Knoblauch und Dill

## ZWISCHENGERICHT

ITALIENISCHE TORTELLINI an einer Käse-Schinken-Sahnesoße

SALATAUSWAHL 🌿 vom Buffet

## HAUPTGANG ZUR WAHL

Tipp des Tages

SAUERBRATEN vom Tonbacher Weiderind

serviert mit Wirsinggemüse und geschmälzten Semmelknödeln

Feines aus Fluss & Meer

GEBRATENES ZANDERFILET an eine Hummerschaumsoße

mit Blattspinat und Jasminreis

So schmeckt der Schwarzwald

GEFÜLLTE KALBSBRUST SCHWÄBISCHER ART

an einer Sherryrahmsoße

serviert mit Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle

Vegetarisch ☸

RAHMSPINAT mit zwei Spiegeleiern

serviert mit Kartoffeln

Unsere Empfehlung

HÄHNCHENBRUST an einer roten Thai-Curry-Soße

serviert auf Wok-Gemüse und Jasminreis

Vesper

WURSTSALAT „Straßburger Art“

mit Butter und Holzofenbrot

## DESSERT ZUR WAHL

APFELSTRUDEL mit Vanillesoße und Schlagrahm

FEINSTE TORTE von dreierlei Schokolade mit Eierlikörsahne

BRILLAT SAVARIN

Französischer Weichkäse mit Feigensenf

☸ - vegetarische Empfehlung

# MENU

Vendredi, 29. Aout 2014

Composez votre menu de 5 plats avec une ENTRÉE/ SOUPE/ PETIT PLAT/ PLAT PRINCIPAL / DESSERT.

Si vous aimez un plat, n'hésitez pas de le commander une deuxième fois.

Erich Fahrner et son équipe de la cuisine vous souhaitent un bon soiré et BON APPETIT!

**Pour commencer** CREME DE CURRY

## ENTRÉES

BETTERAVE ROUGE EN FINES LAMELLES  
avec fromage de chevre gratiné et huile de truffes

MELON ET JAMBON FUMÉ de la Foret Noire

## SOUPES/ COCKTAIL/ SMOOTHIE

POTAGE CREME DE BANANES ET DE VOLAILLE avec piment

SOUPE À L'OIGNONS avec cumin

COCKTAIL D'ORANGES , PASTèque ET PAMPLEMOUSSE 🍹

## PETITS PLATS

TORTELLINIS AVEC FROMAGE à la sauce de jambon

SALADES de notre buffet

## PLATS PRINCIPAUX

Recommandation du jour

GOULASCH DE BOEUF

avec chou rouge aux pommes et quenelles de pommes de terre

Menu de poisson

FILET DE SANDRE à la sauce d'homard

avec tomates, chou-rave et pommes parisiennes

Menu de la Forêt Noire

GIGOT DE MARCASSIN à la sauce de genévrier

avec chou rouge aux pommes et galettes de maïs

Menu végétarien ☸

LEGUMES DE WOK avec tofu fumé

à la sauce doux-aigre asiatique

Recommandation de la cuisine

SUPREME DE POULARDE à la sauce de morilles

avec tomates, chou-rave et galettes de maïs

Petit menu

BEEFSTEAK TATAR

avec oignons, concombres, tomates, beurre et pain paysan

## DESSERTS

STROUDEL DE POMMES à la sauce de vanille

GATEAU DE TROIS CHOCOLATS DIFFERENTS

BRILLAT SAVARIN

fromage français avec moutarde aux figues

☸ - recommandations végétariennes

