

Bankett-Vorschläge

Aperitifs

26	1 Flasche Tomatensaft	0,2 Lt.	3,10
60	Martini weiß	5 cl	3,70
61	Nolly Prat Vermouth sec mit 20 Kräutern verfeinert	5 cl	3,70
63	Cynar Artischocken - Bitter mit Orangensaft	4 cl	5,20
64	Campari Bitter Soda oder frischer Orangensaft	4 cl	5,20
963	1 Glas Haussekt		6,50
71	K i r mit trockenem Weißwein	0,1 Lt.	4,20
962	1 Glas Nobling Sekt, Brut mit Holunderblüten Geschmack	0,1 Lt.	6,70
68	<u>K i r Royal</u> mit Creme de Cassis de Dijon und Sekt	0,1 Lt.	6,70
69	Sherry Tio Pepe Extra dry fino	5 cl	3,60
	Sherry Sandeman Amontillado	5 cl	3,60
70	Portwein "Sandeman"	5 cl	3,60

Bankett-Vorschläge

VORSCHLÄGE

Kalte Vorspeisen

Beilagen - Salatteller	8,00
Melone mit Schwarzwälder Rohschinken	10,80
Krevetten vom Grill an einem bunten Blattsalat	13,80
Jahreszeitensalat mit Balsamicodressing und gebratene Edelfische	17,00
Hauspastete je nach Bestellung mit Portweingelee, Salatbukett und Toast	15,00
Mariniertes Krabbenfleisch auf Avocado- und Mangosalat	13,80
Gänseleberpastete mit Karamelläpfel, Portweingelee, Toast, Salatbukett	19,00

Suppen

Tagessuppe	7,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen, Eierstich oder Nudeln	8,80
Badische Hochzeitsuppe	8,80
Cremesuppe von frischen Champignons	7,50
Kürbiscremesuppe	9,00
Broccolicremesuppe oder eine andere Gemüsesuppe	7,50
Fischsuppe nach südfranzösischer Art	15,50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen	15,00
Zanderfilet an Nolly-Pratt- Sauce mit Lachskaviar, bunter Reis	18,00
Medaillon von Lotte auf asiatischem Salat (warm)	18,50
Lackiertes Wachtelbrüstchen auf Kartoffelblinis mit Salatbukett	17,00
Lachsmedaillon an Hummerschaumsoße, Blattspinat	18,00
Jakobsmuscheln vom Grill auf Wildreisplätzchen mit Zwergorangen-Confit	21,00

Bankett-Vorschläge

Hauptgänge – Fleisch

Ab 4 Gängen kleinere Portionen möglich

<u>Medaillon vom Schweinefilet und geschmorte Schweinebäckchen</u> mit ihrer Soße Kartoffelkroketten, verschiedene frische Gemüse	24,50
<u>Kalbsschnitzel</u> mit frischen Pilzen an Cremesoße hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	27,20
<u>Rinderrückensteak</u> mit Pfeffercremesoße hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	31,70
<u>Rindermedaillon</u> und <u>Kalbsmedaillon</u> mit zwei verschiedenen Soßen Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	40,00
<u>Barbarie-Entenbrust</u> in Rotwein-Orangensoße Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	29,50
<u>Kalbsrückensteak</u> vom Grill mit Waldpilzsauce hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	35,00
<u>Lammrücken</u> rosa gebraten à la provencale Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	37,50

Große Braten

Ab 4 Gängen kleinere Portionen möglich

<u>Schweinebraten vom Schweinerücken mit Knusperhaut</u> Balsamiko-Honig-Soße, Zitronengel, Sättigungsbeilage nach Wahl, verschiedene frische Gemüse	21,50
Pikanter <u>Sauerbraten</u> aus der Rinderschulter mit Knusperspeck, Weintrauben hausgemachte Spätzle, bunter Beilagensalat	24,80
<u>Rinderrouladen</u> mit Ihrer Soße hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	25,80
<u>Poulardenbrust</u> gebraten mit Schalotten-Rotweinsauce Sättigung nach Wahl, verschiedene Gemüse der Jahreszeit	23,50
<u>Schweinefilet</u> mit Sauce Bearnaise hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	23,70
Glacierter <u>Kalbsbraten</u> aus der Schulter mit Steinpilzrahmsauce Sättigungsbeilage nach Wahl, verschiedene frische Gemüse	26,50
<u>Lammkeule</u> rosa gebraten à la provencale Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	28,50

Bankett-Vorschläge

<u>Glacierte Kalbshaxe</u> mit provenzalischen Kräutern gebraten Kartoffelpüree, verschiedene frische Gemüse	28,30
<u>Gänsebraten</u> frisch aus dem Ofen mit seiner Soße Kartoffelklöße oder Kartoffelpüree, Apfel gefüllt mit Quittenwürfel frisches Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Maronen	30,70
<u>Rinderrücken</u> rosa gebraten mit Sauce Bearnaise Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	31,70
<u>Kalbsrücken</u> nach Art des Hauses Steinpilzrahmsouße Sättigungsbeilage nach Wahl, verschiedene frisch Gemüse	35,00
<u>Chateau Briand</u> mit Sauce Bearnaise, Beaufortsoße Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse pro Person	42,20

Fischgerichte

Bei mehrgängigen Menüs kleinere Portionen

<u>Kabeljaufilet</u> vom Grill mit Kräuterbutter geröstete Kartoffeln, bunter Salatteller oder verschiedene frische Gemüse	23,70
<u>Zanderfilet</u> auf der Haut gebraten mit Sesam-Nußkruste, Chardonnaysouße Basmatireis, bunter Salatteller	29,80
<u>Medaillon von der Lotte</u> (Seeteufel) auf leichter Currycremesouße Wilder Reis, verschiedene frische Gemüse	34,00
<u>Norwegischer Lachs</u> vom Grill mit Sauce Bearnaise geröstete Kartoffeln, bunter Salatteller	30,90

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne	6,20
Haselnußparfait mit heißen Sauerkirschen	9,50
Crêpes mit heißen Kirschen und Vanilleeis	9,50
Sorbetteller	9,50
Zimtparfait mit Rotweinbirne	10,00
Grand Manier Parfait mit Früchten garniert	9,50
Kirschwasserbömble mit Sauerkirschen	9,50
Eisgugelhupf „Landgasthof Schwanen“ mit Moccasabayone	10,00
Dunkles Mousse au chocolat, garniert	10,00
Dessertteller	12,50
Dessertbuffet (ab 50 Personen)	17,00

Bankett-Vorschläge

Saisonabhängige Empfehlungen im Frühling

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	9,20
Bärlauchsuppe mit Spargel	9,00
Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette	11,20
Spargel-Avocadosalat mit luftgetrocknetem Rohschinken aus dem Schwarzwald	13,50
Löwenzahnsalat mit geröstetem Speck und Croutons	13,00
Frischer Stangenspargel mit Sauce Mayonnaise, dazu neue Kartoffeln	15,00

(Spargelpreise nicht Aussagekräftig da wechselnde Tagespreise. Bitte Nachfragen)

Spezialität des Hauses

Badischer **Stangenspargel** mit 3 verschiedenen Soßen
Bauernschäufele, Rohschinken, gekochter Schinken
2 Eierpfannkuchen

Kleines **Kalbschnitzel** mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise
Dazu neue geröstete Kartoffeln

Frischer **Lammrücken** rosa gebraten à la provencale
Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse 39,00

Saisonabhängige Empfehlungen im Herbst und Winter

Feldsalat mit geröstetem Speck und Croutons
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne und Zimtcroupons
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse

Pikanter Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsöße, Weintrauben
Haselnußspätzle, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, verschiedene Gemüse

Pikanter **Rehpfeffer** mit Weintrauben und Knusperspeck
hausgemachte Spätzle, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Rotkraut

Rehkeule oder Rehschnitzel rosa gebraten mit Pilzen, Maronen, Wildrahmsöße
hausgemachte Spätzle, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, verschiedene frische Gemüse

Rehrücken rosa gebraten mit Pilzen, Maronen, Wildrahmsöße
hausgemachte Spätzle, Birne gefüllt mit Preiselbeeren
Rotkraut, Broccoli und andere Gemüse

Im November

G a n s knusprig gebraten mit Ihrer Soße
Kartoffelpüree mit Sesam geschmälzt, Maronen, Pilze
Rosenkohl, Rotkraut

Bankett-Vorschläge

Mögliche Menüzusammenstellung

Menü 1

Frühlingsalat mit gebratenen Edelfischen

* * *

Rindermedaillon und Kalbsmedaillon

mit zwei verschiedenen Soßen

Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse

* * *

Haselnuss Parfait mit heißen Sauerkirschen

55,30

Menü 2

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

* * *

Lotte vom Grill mit Currycremesoße

bunter Reis

* * *

Frische Lammkeule rosa gebraten à la provencale

Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse

* * *

Birne im Knusperteig mit Pistazieneis

55,50

Menü 3

Feldsalat mit geröstetem Speck und Croutons

* * *

Currycremesuppe mit gebackener Krevette im Kartoffelmantel

* * *

Soufflierter Lachs gedämpft mit Sauerampfercremesoße

Basmatireis, 2 frische Gemüse

* * *

Nougatmousse mit Himbeersorbet, garniert

47,70

Menü 4

3 Teiliges Amouse bouche

* * *

Badische Hochzeitsuppe

* * *

Medaillon vom Lotte (Seeteufel) mit Safrancremesoße

Basmatireis, garniert

* * *

Kalbsmedaillon mit Pilzrahmsauce Rindermedaillon an Beaujolaisauce

hausgemachte Spätzle Gratin Kartoffeln verschiedene frische Gemüse

* * *

Grand Marnier Parfait mit Früchten garniert

66,00