



# Menüvorschläge

## Konfirmation & Kommunion 2025

Sie können sich das Menü gerne nach Ihrer Wahl und Ihren Wünschen zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich dennoch für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Ihre Sonderwünsche berücksichtigen wir gerne im Vorfeld.

---

<b>Vorspeisen</b>	<b>Preis / €</b>
Lachstatar, Crème fraîche, Roggenblini, Frühlingssalat **	<b>23,00</b>
Smoked Roastbeef in Honig-Senf-Sauce, Gemüsesalat **	<b>23,00</b>
Blattsalate mit Wildkräutern, Kartoffelkernöldressing, gehobelte Radieschen (vegan) **	<b>13,00</b>
Bowl mit Avocado, Romanasalat, Nordseekrabben, Cocktailsauce **	<b>19,00</b>
In Szechuan Pfeffer gebratene Dorade auf Spargel (weiß oder grün), asiatische Vinaigrette	<b>24,00</b>

---

<b>Suppen</b>	<b>Preis / €</b>
Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und Schnittlauch **	<b>13,00</b>
Spargelcremesüppchen **	<b>16,00</b>
Bärlauch-Creme-Süppchen mit Schwarzwälder Schinken Crostini	<b>14,00</b>



---

<b>Hauptgerichte</b>	<b>Preis / €</b>
Glacierter Rücken vom Landschwein, Schwarzbiersauce, Frühlingsgemüse, Kartoffelgratin **	<b>38,00</b>
Badischer Spargel, Sauce Mousseline, Kratzete, neue Kartoffeln, Schwarzwälder Schinken **	<b>42,00</b>
Frikassee von der Französischen Label Rouge Poularde in Blätterteigpastete und grünem Spargel **	<b>35,00</b>
Boeuf à la mode mit wildem Broccoli, Champignons und Kartoffelpüree **	<b>39,00</b>
Rosa gebratener Kalbsrücken, Rahmsauce, Frühlingsgemüse, Spätzle vom Brett	<b>44,00</b>

---

<b>Desserts</b>	<b>Preis / €</b>
Crème Brûlée mit kleinem Fruchtsalat **	<b>14,00</b>
Vanille-Himbeer-Pavlova **	<b>14,00</b>
Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade mit Sauerkirschen **	<b>14,00</b>
Buttermilchcremeeis auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Mini-Meringue **	<b>13,00</b>
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Eierlikör-Mandel-Nougatine	<b>13,00</b>