



Menuvorschläge

Konfirmation & Kommunion 2026

Sie können sich das Menu gerne nach Ihrer Wahl und Ihren Wünschen zusammenstellen. **Wir bitten um die Auswahl eines gemeinsamen, einheitlichen Menus für alle Gäste.** Ihre Sonderwünsche berücksichtigen wir gerne im Vorfeld.

Vorspeisen	Preis / €
Wildlachstatar auf Buchweizengarlette, Frühlingssalat **	23,00
Carpaccio vom Rinderfilet, Thunfischcreme, Löwenzahnsalat **	24,00
Blattsalate mit Wildkräutern, Kartoffelkernöldressing, gehobelte Radieschen (vegan) **	13,00
Cocktail von Nordseekrabben, Avocado, Frühlingssalate und Wachtelei **	19,00
In Szechuan Pfeffer gebratene Dorade auf Spargel (weiß oder grün), asiatische Vinaigrette	25,00
Suppen	Preis / €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Schnittlauch **	13,00
Spargelcremesüppchen **	17,00
Bärlauch-Creme-Süppchen mit Schwarzwälder Schinken-Crostini	14,00



Hauptgerichte	Preis / €
Glacierter Rücken vom Landschwein, Schwarzbiersauce, Frühlingsgemüse, Kartoffelgratin **	38,00
Badischer Spargel, Sauce Mousseline, Kratzete, neue Kartoffeln, Schwarzwälder Schinken (wenn schon vorhanden) **	42,00
Frikassee von der Französischen Label Rouge Poularde in Blätterteigpastete und grünem Spargel **	37,00
Boeuf à la mode mit wildem Broccoli, Champignons und Kartoffelpüree **	39,00
Rosa gebratener Kalbsrücken, Rahmsauce, Frühlingsgemüse, Spätzle vom Brett	47,00

Desserts	Preis / €
Crème Brûlée mit kleinem Fruchtsalat **	14,00
Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade mit Sauerkirschen **	16,00
Buttermilchcremeeis auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Mini-Meringue **	14,00
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Eierlikör-Mandel-Nougatine	13,00