

*Wir bieten auch außer Haus kalte Platten, Suppen
und warme Gerichte für Ihre private Feier an.*

Zum Selbstabholen.

Alles wird aus frischen, hochwertigen Zutaten für Sie zubereitet.

Eine kleine Auswahl der Gerichte finden Sie her.

Baguettescheiben oder Canapees belegt mit

z.B.

- Parmaschinken und Mango
-
- Hirschschenken mit Pfirsich
-
- Geräucherte Entenbrust mit Sahnemeerrettich
-
- Gebeiztem Lachs, Senf-Dillsauce
-
- Salami mit Perlzwiebel
-
- Geräucherte Putenbrust
-
- Räucherlachs mit Olive€
-
- Geräuchertes Forellenfilet



Salate

z.B.

- Frische Salate mit Dressings
- Salat von dreierlei Tomaten
- Apfel-Sellerie-Trauben in Martini Marinade
- Hausgemachter Kartoffelsalat(Badische Art oder mit Majonaise)
- Verschiedene Antipasti
- Grüner Spargel mit brauner Butter, Olivenöl und Parmesan



Kalte Vorspeisen

z.B.

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
- Steinhuder Räucheraal mit Orangen Meerrettich,
- Original Parmaschinken mit Cantaloup Melone,
- gebratene Riesengarnelen in süßer Chili Sauce
- rosa gebratenes Roastbeef mit Johannisbeersauce,
- Wildterriner mit Gänselebermedaillon
- Original Parma Schinken mit Cantaloup Melone
- Tandoori Hühnchenbrust mit pikantem Joghurt Dip
- Zanderfilet, lauwarm, auf Tomatenfondue
- Carpaccio vom Rinderfilet in Balsamico und Olivenöl mit gereiftem Parmesan

Suppen

z.B.

- Cremesuppe von Sellerie mit geräucherter Barbarie-Entenbrust
- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fadennudeln und kleinen Gemüsen
- Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle
- Klare Tomatensuppe mit Eierstich, kleinen Gemüsen und Fadennudeln
- Klare Geflügelkraftbrühe mit Zitronengras
-



Hauptgerichte

z.B.

- Schweinefiletmedaillons gebraten auf Waldpilzrahmsauce
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Verschiedene Braten
- Eintöpfe
- Badisches Kalbsrahmgulasch in Sauerrahmsauce
- Eiderländer Milchlammkeule, Rotweinsauce
- Rindergulasch
- Schweine- oder Putenschnitzel mit verschiedenen Sausen
- Rinderrouladen mit Speck und Gurken gefüllt
- Medaillons vom Barramundifilet, auf Blattspinat in roter Paprikasahne,
- Barbarie Entenbrust rosa gebraten, auf Orangensauce



Dessert

z.B.

- Mousse au chocolat mit Vanillesauce,
- Vanille Grieß Flammerie mit Himbeersauce
- Obstsalat aus exotischen Früchten
- Mangocreme mit Brombeersauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Hausgemachte Eistorte mit Himbeersauce

Käse

Ab 10 Personen

- französische Rohmilchkäse mit Weintrauben, Feigensenf oder Trüffelhonig