



Restaurant

*** Menü 1 ***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch einer leckeren Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * *

Badisches Flädlesüppchen

* * *

Knackig, bunter Salate der Saison

* * *

Zarte Schweinsplätzchen mit frischen Champignons á la creme
dazu unsere Spätzle, Pommes frites und Krokette

* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Coup Dänemark

€ 22,90

* * * * *

*** Menü 2 ***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch einer leckeren Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * *

Badisches Flädlesüppchen

* * *

Knackig, bunter Salate der Saison

* * *

Gemischter Braten auf „Badische-Art“
Vom marinierten Rind und zartem Jungschweinerücken
serviert mit zweierlei Sößchen
hausgemachten Spätzle, Krokette und Gemüsegratin

* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Coup Dänemark

€ 22,90



Restaurant

*** Menü 3 ***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch einer leckeren Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * *

Badisches Flädlesüppchen

* * *

Knackig, bunter Salatteller der Saison

* * *

Zarter marinierter Jungschweinerücken „provencale“
mit Sce. Hollandaise, unsere Spätzle, Kroketten und Gemüsegratin

* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Coupe Dänemark

€ 22,90

* * * * *

*** Menü 4 ***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch einer leckeren Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * *

Badisches Flädlesüppchen

* * *

Gebackene Zucchini auf einem bunten Salatteller
dazu ein feines Dipp-Sößchen und Brot

* * *

Zartes Hühnerbrüstchen „Florentine“ im Speckmantel
mit Blattspinat und eingelegtem Fetakäse
Gefüllt, angerichtet auf einem leichten Sauerrahmsößchen, dazu unsere Spätzle,
Pommes frites, Kroketten und Gemüsegratin

* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Coup Dänemark

€ 24,90



Restaurant

*** Menü 5 ***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch eine leckere Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * *

Badisches Flädlesüppchen

* * *

Knackig, bunter Salatteller der Saison

* * *

Feiner Braten vom Schwarzwälder Milchkalb
in Gutedel sanft geschmort,
dazu unsere Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüsegratin

* * *

Dessertteller mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien (*)

€ 27,90

* * * * *

*** Menü 6 ***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch eine leckere Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * *

Badisches Flädlesüppchen

* * *

Knackig, bunter Salatteller der Saison

* * *

Zartes Schweinelendchen mit frischen Champignons á la creme,
dazu unsere Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüsegratin

* * *

Dessertteller mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien (*)

€ 27,90

(*)Kann gegen „Heiße Himbeeren“, Karamellköpfler oder Coupe Dänemark eingetauscht werden



Restaurant

*** Menü 7***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch eine leckere Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * * *

Badisches Flädlesüppchen

* * * *

Knackig, bunter Salatteller der Saison

* * * *

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

dazu unsere Spätzle, Rösti, Kroketten und Gemüsegratin

* * * *

Dessertteller mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien (*)

€ 27,90

* * * * *

*** Menü 8***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch eine leckere Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * * *

Karottenrahmsüppchen

* * * *

Vorspeisenteller mit Paté, Antipasti, Salami, Rohschinken und feinen Salaten
oder

Räucherlachs mit einem knackig, frischen Salatbouquet

* * * *

Kalbsrückensteak in Morchelrahm

dazu unsere Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüsegratin

* * * *

Dessertteller mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien (*)

€ 38,90

(*)Kann gegen „Heiße Himbeeren“, Coupe Dänemark oder Karamellköpfler eingetauscht werden.



Restaurant

*** Menü 9***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch eine leckere Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * * *

Karotten-Orangencremesüppchen

* * *

Feiner Räucherlachs mit einem knackigen Salatbouquet

* * *

Zweierlei Filets mit feinen Sößchen

Rinderfilet vom argentinischen Angusrind mit Sce. Bearnaise
und Schweinefilet mit frischen Champignons
dazu unsere Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüsegratin

* * *

Dessertteller mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien (*)

€ 37,90

* * * * *

*** Menü 10***

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch eine leckere Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * * *

Badisches Flädlesüppchen

* * * *

Vorspeisenteller mit Paté, Antipasti, Salami, Rohschinken und feinen Salaten

* * * *

Rinderfilet vom argentinischen Angusrind mit Sce. Bearnaise

dazu unsere Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüsegratin

* * * *

Dessertteller mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien (*)

€ 39,90

(*)Kann gegen „Heiße Himbeeren“, Coupe Dänemark oder Karamellköpflì eingetauscht werden.



Restaurant

Unser „Ja-dann-feiern-Sie-mal-schön-Menü“

Ein Glas Sekt oder Sekt-Orange
gerne auch ein Glas Rosé-Sekt mit geeisten Himbeeren

* * * *

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch einer leckeren Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * * *

Vorab ein „Badisches Flädlesüppchen“
(wird serviert)

* * * *

Großes Salatbuffet

mit frischen, knackigen Rohkost, -Gemüse -und Blattsalaten,
ausgebackenem Gemüse mit Sce. Tartar, gefüllten Eiern, hausgebackenem Brot und feinen Dressings

* * * *

Hauptgänge:

(von Ihnen vorab gewählt)

Zartes Schweinsplätzchen mit rahmigen Champignons
oder

Feines Hühnerbrüstchen im Speckmantel

oder

Marinierter Jungschweinerücken am Stück gebraten
mit Sce. Bearnaise

oder

Gemischter Braten nach „Badischer-Art“
vom Rind und Schwein mit zweierlei Sößchen

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen unsere Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüsegratin

* * * *

Dessert:

Dessertteller

mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien

oder

Ihre Gäste wählen das Dessert á la carte:

Eiscafé, Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Coupe Dänemark,
oder einfach ein Espresso oder Kaffee

Zum „ja-dann-feiern-sie-mal-schön Preis“

von € 26,90

ab 20 Personen

**Aus organisatorischen,-und Platzgründen, können wir Ihnen das „Ja-dann-feiern-Sie-mal-schön-Menü“
leider nicht für Kommunionen und Konfirmationen anbieten.**



Restaurant

**** À la carte Menü ****

Sie möchten Ihren Gästen eine Wahlmöglichkeit geben, den gewissen Rahmen möchten **Sie** aber festlegen.
Dann wird Ihnen unser „**A la carte Menü**“ sicher gefallen.
Ihre Gäste können die einzelnen Gänge frei wählen.

Apero: 1 Glas Rosé Sekt mit geeisten Himbeeren

* * * *

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch einer feinen Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * * *

Ein cremiges Süsschen, je nach Saison und Ihrer Wahl
oder

Knackig, bunter Salatteller mit gebratenen Kräuter-Champignons
oder

**Kleiner, feiner Vorspeiseteller mit Antipasti, Rohschinken,
Salami und Salatbouquet**

* * * *

**Zarte Seezungenröllchen mit Zanderfüllung in Hummerrahm,
garniert mit gebackenen Shrimps**

oder

Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahm

oder

Feiner Braten vom Schwarzwälder Milchkalb, sanft in Gutedel geschmort

alle Hauptgänge werden mit feinen Beilagen und Gemüsegratin serviert

* * * *

Dessert:

Apfelkühle mit Vanilleeis oder Parfait glacé au Grand Manier

€ 32,90

**(aus organisatorischen Gründen können wir Ihnen dieses Menü nicht
für Kommunionen und Konfirmationen anbieten)**



Restaurant

*** * * Unser-Komplett-Menü * * ***

Sie möchten ein Menü mit allem Drum und Dran? Und der Preis soll überschaubar bleiben und selbstverständlich alles in bester Qualität und sorgfältiger Zubereitung!

Na dann, da haben wir doch genau das Richtige für Sie!

Sektempfang, 5-Gänge-Menü, inklusive Menükarten

Menü

Ein Glas Sekt oder Sekt-Orange
gerne auch ein Glas Rosé Sekt mit geistigen Himbeeren

* * * * *

Unser feines Brot mit Apfel-Griebenschmalz
bzw. auch einer feinen Buttermischung, je nach Jahreszeit

* * * * *

Ein feines Süppchen nach Ihrer Wahl

* * * * *

Vorspeise nach Wahl (siehe Anhang)

* * * * *

Hauptgang (wird vorab von Ihnen gewählt)

Zartes Lachssteak mit einer hausgemachten See. Hollandaise
oder

Deftiges Rumpsteak „Madagaskar“
in einem Pfefferrahmsößchen

oder

Zarte Schweinemedallions in einem Morchelrahmsößchen

Beilagen zu den Hauptgängen:
unsere Spätzle, Rösti, Kroketten und Gemüsegratin
(zum Fisch Blattspinat und Reis)

* * * * *

Dessertteller mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien (*)
oder

Dessert nach Absprache

zum Komplett-Preis von

€ 34,90



Restaurant

Deftig und kräftig

1 Glas Sekt oder Sekt Orange

* * * *

Unser Brot mit Griebenschmalz oder einer Buttermischung

* * * *

Feine Rinderbrühe mit Flädle

* * * *

Gemischter Salatteller nach Saison

* * * *

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind nach „Holzfäller-Art“
mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter
Rösti, Kroketten, Gemüsegratin und Pommes frites

* * * *

Apfelkühle mit Vanilleeis

Oder

Espresso mit Kirsch

€ 33,90



Restaurant

Hauptgänge und Vesperangebot

Badisches Schäuferle mit Sauerkraut und Kartoffelpürré
oder auch mit Kartoffelsalat und mit grünem Salat € 11,90

Gemischter Vorspeisenteller
mit Antipasti, Salami, Rohschinken, Käse, kalter Braten, gefüllte Eier und
Salaten reich garniert € 11,90

Toast „Café Paul“
Schweinerückensteak mit frischen Champignons á la creme, angerichtet
auf Toast und mit Salaten garniert € 11,90

Badischer Kalbsbraten
mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und vorab ein bunter Salat € 17,90

Rahmschnitzel
mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und vorab ein bunter Salat € 16,90

Sauerbraten mit Preiselbeerbirne
hausgemachte Spätzle und vorab ein Salatteller der Saison € 16,90



Restaurant

Alternative Suppen, Vorspeisen und Desserts

Süppchen:

- Karottenrahmsüppchen, Champignonrahmsüppchen,
- Gemüserahmsüppchen, Tomatencremesüppchen,
- Badisches Flädlesüppchen, Grießsüppchen,
- Badisches Brotsüppchen, Apfel-Lauchrahmsüppchen
- Spargelsüppchen und Bärlauchsüppchen (nur im Frühjahr)
- Kürbisrahmsüppchen (nur im Herbst)

Vorspeisen:

- Vorspeisenteller mit Antipasti, Rohschinken, Salami und Salatbouquet, -
- Norwegischer Räucherlachs, angerichtet auf einem Salatbouquet,
- Salatteller mit ausgebackenen Champignons oder Zucchini, dazu ein feines Dippsößchen
- Melone mit Rohschinken (saisonal)
- Knackig, bunter Salatteller mit Ziegenkäse und hausgemachtem Feigenhonig

Dessert:

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
- Coupe Dänemark,
- Eiscafé
- Karamellköpfler,
- Dessertteller mit Eis, Früchten und kleinen, feinen Dessertleckereien
- Feine Apfelküchle mit Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahneklecks
- Vanilleeis auf einem Bett von frischen Früchten (je nach Saison)
- Panna cotta mit frischen Früchten oder einem lauwarmen Kompott von frischen Saisonfrüchten
- Zarter Orangenkuchen mit Grand-Manier getränkt, dazu eine Kugel feines Zitroneneis auf marinierten Orangenscheiben



Restaurant

Da wäre noch.....

Tischschmuck: Wir decken Ihren Tisch mit passenden Servietten, Kerzen und Blumen ein. Größere Blumenarrangements bestellen Sie bitte auf eigene Rechnung bei Ihrem Floristen, der sie uns gerne ins Haus liefert.

Berechnung der Kinder: Kinder bis 4 Jahre essen ohne Berechnung;
von 5 bis 8 Jahren mit einer Berechnung von 25% ;
von 8 bis 11 Jahren berechnen wir 50 %.
Ab 12 Jahren werden Kinder wie Erwachsene berechnet.
Bitte beachten Sie, dass Kinder auch ihre eigenen „Lieblingsessen haben“
.....machen wir doch gerne!

Menükarten: Fertigen wir auf Wunsch gerne kostenlos für Sie an.

Kaffee und Kuchen:

Wenn Sie eigene Torten und Gebäck mitbringen möchten berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung von € 1,50 pro Gedeck und Person.
Aus rechtlichen Gründen müssen wir Vergleichs-Warenproben
ALLER mitgebrachten Speisen nehmen.

Bezahlung: Ihre Rechnung dürfen Sie in Bar oder mit EC-Karte bezahlen.
Der Rechnungsbetrag ist immer sofort fällig. Kreditkarten werden von unserem elektronischen Zahlungssystem nicht erkannt!
Gesonderte Rechnungen werden nur für Firmen erstellt.

Reservierung: Bitte denken Sie daran, dass wir Ihnen den gewünschten Tisch **verbindlich reservieren**.
Kurzfristige Stornierungen sind für uns mit Verdienstausschlag verbunden!

Bestellte Essen: Rechnungsgrundlage sind die bestellten Essen
Bitte stornieren Sie nicht benötigte Essen 24 Stunden vorher.



Restaurant

Verbindliche Reservierung/Auftragsbestätigung

Datum der Reservierung:	
Uhrzeit der Reservierung:	
Anzahl der Personen:	Erwachsene: Kinder bis 11 Jahre:
Beginn des Essens:	
Menü Nr.:	
Vorspeise:	
Hauptgang:	
Dessert:	
Wird Kuchen mitgebracht 1,50 Euro/ Person Aufwandentschädigung	
Name	
Anschrift	
Telefonnummer	
Besondere Wünsche/	
Vereinbarungen:	
Datum	Unterschrift:

Bezahlen können Sie in bar oder per EC-Cash mit Pin. Der Betrag ist sofort fällig

Unser Karten-Terminal akzeptiert keine Kreditkarten!

Bitte spätestens 10 Tage vor Ihrem Termin abgeben. Danke

Bitte melden Sie verhinderte Personen 24 Stunden vorher ab.

Die angemeldete Personenzahl ist Grundlage der Rechnungserstellung.