



Gehen Sie mit uns auf eine unvergessliche kulinarische Reise in den schönen Schwarzwald, in diesem Jahr eine ganz besondere Reise, denn unser Patron feiert in 2012 sein 25jähriges Jubiläum als Koch und dieses Buffet ist somit eine Rückkehr zu seinen beruflichen Wurzeln – eben dem zauberhaften Schwarzwald in welchem er seine Lehrzeit – genauer gesagt in Freudenstadt – und anschließend seine ersten Jahre als junger Geselle – hier dann in Baden-Baden – verbringen durfte, insgesamt mehr als fünf Jahre in der mit Sicherheit lukullischsten Region Deutschlands, welches sich nicht nur durch die mit am Abstand höchste Zahl an Sterne-Dekorierten Häusern erklären lässt, sondern unserer Meinung nach vielmehr noch durch die Lust und Freude an bestem Essen und erlesenen Weinen, die sowohl die Badener als auch die Württemberger auszeichnet und die wir uns immer wieder gerne zum Vorbild nehmen wollen...

Hier unser Buffet des Jahres 2012:

„Schwarzwälder Buffet“

Vorspeisen

„Schwarzwald-Vesper“

mit original Schwarzwälder Schinken, edler Hirschsalami,
schwarzer Wurst und Rauchpeitschle, garniert mit Essig-Gemüse und Radiesle
Schwäbische Schäufesülze mit Kräutervinaigrette
Milde Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
Bunte Salate der Saison mit zweierlei Dressing
Großer Brot- und Brötchenkorb mit Butter

Suppe

Deftige Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch
und feinen Kräuterflädle

Hauptspeisen

Badische Hechtklössle mit Dillsauce
auf gedünstetem Wurzelgemüse und dazu Schwenkkartoffeln
Filetspitzen von der Schweinelende mit Steinpilzen und Schalotten,
dazu gebräunte Schupfnudeln
Geschmorte Kalbsbrust mit Semmelfüllung und Rahmsauce
mit buntem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle
Maultäschle mit Spinat-Hackfüllung und Zwiebeljus

Desserts

Warme Apfelküchle mit cremiger Vanillesauce
Kirschwasser - Mousse mit marinierten Heidelbeeren
Rustikale Käseauswahl vom Holzbrett

Preis pro Person
€ 28,90 inkl. MwSt.

(Dieses Buffet ist lieferbar ab etwa 30 Personen)