

# *RESTAURANT GRENZSÄGMÜHLE*

## *Menüvorschläge 2010*

*Sie planen eine Veranstaltung ?  
Gerne können Sie unsere aktuellen  
Menüvorschläge mit nach Hause nehmen.*

*Unser Küchenchef Jean J. Frisch  
hat speziell für Ihre Veranstaltung die folgende  
Menüvorschläge zusammengestellt*

*Gerne erstellen wir Ihnen auch individuelle  
Menüvorschläge*

*Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihr  
Wunschmenü aus unseren Vorschlägen  
zusammenzustellen oder zu ergänzen*

*Denken Sie schon heute an Ostern und reservieren  
Sie rechtzeitig*

*Drei gemütliche Gasträume für Betriebsfeiern  
und Festlichkeiten aller Art  
Außer-Haus-Service, Party-Service, Empfänge  
und Catering aller Art*

*„Das kulinarische Erlebnis im Grünen“  
Fröhliche Feiern, beeindruckende Events und  
stimmungsvolle Feiern*

*Wir schaffen Ihnen für alle Anlässe den  
entsprechenden Rahmen.  
Von der kleinen persönlichen Feier, über  
Geburtstage bis hin zur festlichen Hochzeit*

*Telefon 07082 – 71 01 E-Mail: [info@grenzsaegmuehle.com](mailto:info@grenzsaegmuehle.com)*

### **Menü 1**

Minestrone

\*

Gefüllte Nudelrolle auf Tomaten-Basilikum

\*

Osso Bucco mit Gemüsereis

\*

Tiramisu

**Menüpreis € 28,00**

### **Menü 2**

Tomatensuppe mit Fucht und Gnocchi

\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und kleinem Salatbukett

\*

Filet aus dem Lachsrücken an Wein-Rahmschaum mit Garnelen, gemischtem Wildreis  
und grünen Nudeln

\*

Orangenparfait mit frischem Obst der Saison

Menüpreis € 33,90

### **Menü 3**

Leichte Gemüsesuppe

\*

Bunter Salatteller mit marinierten Champignons

\*

Filetsteak vom Rind mit grüner Madagaskarsauce oder Sauce Bernaise, Grilltomate,  
Röstkartoffeln und jungem Gemüse

\*

Schwarzwälder Kirscheparfait mit Soßenspiegel

**Menüpreis € 34,50**

#### **Menü 4**

Markklößchensuppe

\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Kalbs – Filetsteak mit Gorgonzolasauce, Wurzelgemüse und Butternudeln

\*

Rotweibirne mit Caramelsauce

**Menüpreis € 36,50**

#### **Menü 5**

Kresseschaumsüppchen mit Curryhaube

\*

Kleiner gemischter Salat

\*

Schweinefilet im Blätterteig mit Pilzfüllung, Mandelbroccoli und Blumenkohl,  
dazu Eierspätzle und Kroketten

\*

Apfelkühle mit Vanillesauce

**Menüpreis € 29,50**

#### **Menü 6**

Kartoffelsuppe mit Kracherle

\*

Kleiner gemischter Salat

\*

Saftiger Kalbsrücken mit frischen Waldpilzen a lá Cremé und frischem Marktgemüse  
Beilagen: gratinierte Kartoffeln Spätzle

\*

Omelette Nowegienne flambiert mit Gourmeteis

**Menüpreis € 35,50**

#### **Menü 7**

Terrine Straßbourgoise mit Cumberland sauce und Apfelsalat

\*

Knackiger Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich

\*

Limousin Lammkeule mit kräftiger Kräuterkruste, Sauce Provencale, Ratatouille und  
Kartoffeln

\*

Lebkuchenflammerie

**Menüpreis € 34,50**

### **Menü 8**

Hors-d'œuvre a lá maison mit hausgebeiztem Edellachs an Dillsahne, Tiefseekrabben in Cocktailcrémé und Parmaschinken auf saftiger Melone

\*

Frische Salate der Saison mit Wachtelbrüstchen und einer Kräuter – Vinaigrette

\*

Rehrücken in Wacholderrahm mit Preiselbirne, Krokette, Spätzle und Apfelrotkraut

\*

Apfel auf Blätterteig und Vanillesauce

**Menüpreis € 44,00**

### **Menü 9**

Rahmsuppe nach Wunsch

\*

Kleiner gemischter Salat

\*

Gemischter Braten vom Rind, Kalb und Schwein an feiner Bratensauce mit Spätzle, Krokette und Gemüse

\*

Coup Denmark mit Schokoladensauce

**Menüpreis € 24,50 €**

### **Menü 10**

Carpaccio vom Kalbsfilet mit marinierten Austernpilzen

\*

Safransuppe mit ausgelösten Jakobsmuscheln

\*

Gambas in der grünen Reiskruste mit Glasnudeln

\*

Perlhuhnbrust an einer Portweinjus, tournierten Gemüse und Kartoffelsuffle

\*

In Tannenhonig glasierte Feigen mit Walnußparfait und Chassissöfle

**Menüpreis € 48,00**

### **Menü 11**

Carpaccio von der Entenbrust mit mariniertem Chicorré

\*

Ausgelöste Wachteln an Friseesalat mit bunten Linsen und Balsam – Vinaigrette

\*

Frische Morcheln im Blätterteig

\*

Baby – Steinbutt gefüllt mit Hummer und frischem grünen Spargel

\*

Filet vom Angus – Rind mit Gänsestopfleber und Barollotrüffelschaumsauce

\*

Orangen – Camparitörtchen mit Waldbeeren

**Menüpreis € 70,00**

### **Menü 12**

Hausgebeitztes Lachsfilet an einer Dillsauce, Butter und Toast

\*

Salatvariationen an Rotweindressing mit Pinienkernen

\*

Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Marktgemüse und handgeschabte Eierspätzle

\*

Eisgugelhupf mit Weinschaumsauce

**Menüpreis € 39,50**

### **Menü 13**

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

\*

Kross gebratene Flugentenbrust in Grand Marnierpfeffersauce auf glasiertem Gemüse  
und kleinem Maiscrêpes

\*

Creme Brulee mit frischen Waldbeeren und Vanilleeis

**Menüpreis € 28,50**

### **Menü 14**

Salat von jungen Zucchini und Artischocken mit gebratenem Lammfilet

\*

In Knoblauch und Basilikum sautierte Riesengarnelen auf Tomatenrisotto

\*

Gegrilltes Rinderfilet mit Markscheiben auf einer Portweinjus mit Kartoffelgebäck und überbackenen Tomaten

\*

Apfel – Eisschalotten mit einer Weinsabayone

**Menüpreis € 46,00**

### **Menü 15**

Champignoncremesuppe

\*

Friseesalat mit gebratener Geflügelleber und Dijonsendressing

\*

Entenkeule mit Steinpilzfüllung, Mandelkroketten und feinem Apfelrotkraut

\*

Rote Grütze mit Vanilleeis

**Menüpreis € 32,50**

### **Menü 16**

Doppelte Kraftbrühe

\*

Kleiner Feldsalat mit Croutons

\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch in Kräutersahne mit Spätzle, Rösti und kleinem Gemüse

\*

Vanille-Parfait mit Sauerkirschen

**Menüpreis € 26,50**

### **Menü 17**

Feine Gemüsesuppe

\*

Blattsalate der Saison an einer Kräuter-Vinaigrette

\*

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti, Spätzle und Rosenkohl

\*

Frisches Obst mit Eis

**Menüpreis € 26,00**

### **Menü 18**

Lauchcremesuppe

\*

Gemischter Salatteller

\*

Schweine- und Rinderfilet in Pfeffersauce, Schupfnudeln und Eierspätzle

\*

Rote Grütze mit Vanilleeis

**Menüpreis € 30,00**

### **Menü 19**

Artischockenböden mit gebeiztem Lachsstreifen

Zanderfilet in der Sesamkruste mit Safranreis und Broccoli-Röschen

Schokoladencreme

**Menüpreis € 28,00**

### **Menü 20**

Safransuppe mit Lachseinlage

Blattsalate mit Edelfischwürfeln und Krustentiere

Gebratene Entenbrust an Pfirsichsauce, Gemüseallerlei und Risollee-Kartoffeln

Grießflammerie auf Heidelbeersauce

**Menüpreis € 34,00**

### **Menü 21**

Markklößchensuppe

\*

Grüner Salat

\*

Zwiebelrostbraten auf Weinsauerkraut mit Schupfnudeln und Spätzle

\*

Eierkühle mit Waldbeeren

**Menüpreis € 24,00**

## **Menü 22**

Kartoffelsuppe mit Kracherle

\*

Kleiner Salatteller

\*

Kalbsbraten an Rahmsößle mit Waldpilzen und Eierspätzle

\*

Vanilleeis mit Sauerkirschen

**Menüpreis € 23,50**

## **Menü 23**

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeeretich und Toastbrot

\*

Rinderroulade mit Weinrotkraut, Spätzle oder Bandnudeln

\*

Zweierlei Mousse mit Früchten

**Menüpreis € 23,00**

## **Menü 24**

Pilzrahmsuppe

\*

Zanderröllchen auf Tomatengemüse und Reis

\*

Gefüllte Kalbsbrust mit Krokette und Salaten

\*

Apfelkuchle mit Vanilleeis

**Menüpreis € 29,00**

## **Menü 25**

Wildterrinen mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

\*

Klare Tomatenconsomme mit Gnocchi

\*

Gefülltes Seezungenfilet auf Tomaten-Basilikum-Butter

\*

Rinderfilet englisch gebraten mit Bratkartoffeln, Gemüse, Sauce Bernaise und Rotweinsauce

\*

Mousse au Chocolat mit Eis

**Menüpreis € 42,00**

### **Menü 26**

Geräucherte Entenbrust an Gemüsesalat und Apfelmeeretich

\*

Champignonsuppe mit Estragon

\*

Zanderrölchen mit Senfsaatsauce und buntem Reis

\*

Kalbsrückensteak mit frischen Morcheln in Cognacrahm, Spätzle und Gemüse

\*

Orangenpairfait in Orangensalat und frischer Minze

**Menüpreis € 46,00**

### **Menü 27**

Maultaschensuppe

\*

Entrecote in grüner Pfefferbohne, Kroketten und Salat

\*

Apfelkühle mit Vanilleeis

**Menüpreis € 24,00**

### **Menü 28**

Kalbsbries auf Blattspinat

\*

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzle und Salat

\*

Heiße Beeren mit Vanilleeis

**Menüpreis € 26,00**

### **Menü 29**

Gebratene Edelfische auf Blattsalaten  
an einer Kräuter-Vinaigrette

\*

Kalbsfilet auf Gorgonzolasauce mit Blattspinat  
und gebackenen Gnocchi

\*

Auswahl an Mouse und Parfait mit frischen Früchten und Eis

**Menüpreis € 35,00**

### **Menü 30**

Geräuchertes Forellenfilet auf Blattsalaten mit Forellenkaviar

\*

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

\*

Rinderrücken in Lemberger mit Gemüseroulade und Kartoffelblinis

\*

Vanillecreme mit frischen Früchten

**Menüpreis € 33,00**

### **Menü 31**

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*

Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette

\*

Geschnetzeltes Schweinefilet in feinem Rahmsößle mit Kräuterchampignons und Eierspätzle

\*

Beerengrütze mit Vanilleeis

**Menüpreis € 26,50**

### **Menü 32**

Salat von der Wachtel mit Balsamico und roten Linsen

\*

Lammkeule mit Kräutern der Provence, Gemüse und Kartoffelgratin

\*

Rhababerparfait mit frischen Erdbeeren

**Menüpreis € 28,00**

### **Menü 33**

Klare Ochsenschwanzsuppe

\*

Bunter Salatteller

\*

Kalbsrückensteak mit frischen Champignons, feiner Rahmsauce und Eierspätzle

\*

Eisgugelhupf mit Sauerkirschen

**Menüpreis € 36,50**

## Italienische Menü

„Antipasti“  
mit Oliven, Gemüse und Parmaschinken

\*

Sautierte Gambas mit Basilikumsauce und Risotto

\*

Kalbsmignon in Salbei gebraten mit Sauce Pomodori und Fettucini  
oder

Leberscheiben auf Balsamicosauce mit Polentaschnitten und glasierten Steinpilzen

\*

Gehobelter Parmesan auf einer Artischocken-Gemüse-Marinade

\*

Tiramisu mit Cappucino-Zabaione

**Menüpreis € 44,00**

## Menü 34

Maultäschchen im Gemüsefond

\*

Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet

\*

Rehrücken in Wacholdersauce mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Apfelrotkraut und  
Schupfnudeln

\*

Rahmkäse mit Butter und Nußbrot

\*

Eisgugelhupf auf Vanillesauce mit glasierten Schattenmorellen und Feingebäck

**Menüpreis € 50,00**

## Menü 35

Schaumsüppchen von jungem Lauch und Tomaten

\*

Gebratener Sankt Petersfisch mit gebratenem Spargel und Crevetten  
Frühlingskräuter und Schwenkkartoffeln

\*

Grieß – Flammeri  
auf Erdbeer – Coulis und Waldbeeren

**Menüpreis € 34,00**

### **Menü 36**

#### Frühlingsmenü

Frühlingsсалate mit gebratenen Spargelspitzen  
an Tomaten – Basilikum – Vinaigrette

Gebratener kanadischer Lachs in Bärlauchsauce  
mit gratiniertem Spargel und Kartoffeln

Parfait von Rhababer und Erdbeeren auf lauwarmen Zwetschgenkompott

**Menüpreis € 31,00**

### **Menü 37**

Potpourri vom Lachs mit Crémé Fraiche und Dill - Senfsauce

Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

Knuspriger Gänsebraten mit Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Klößen

Kleine Käseauswahl mit Trauben

Halbgefrorenes von Haselnüssen an Nougatsauce

**Menüpreis € 38,50**

### **Menü 38**

Kartoffelschaumsuppe mit Entenbruststreifen

\*

Blattsalate mit Sprossen, Frühlingsrollen und süß – saurer Sauce

\*

Steinbeisserfilet in Rosmarinöl gebraten mit geschmolzenen Tomaten und  
Weißweinrisotto

Duo von Mousse au Chocolat

**Menüpreis € 31,00**

### **Menü 39**

Räucherlachs , gebeizter Lachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
und Gemüsesalat

Medaillon vom Rind und Schwein auf 2 Saucen  
dazu Rosenkohl und gratinierte Kartoffeln

Eiskuglhupf auf Himbeersauce

**Menüpreis € 31,00**

### **Menü 40**

Bunte Salate in Balsamicomarinade mit gebratenen Scampis

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

Lammkeule, rosa gebraten, mit Keniaböhnchen im Speckmantel und  
gratinierten Kartoffeln

Pistazienhalbgefrorenes mit Passionsfrucht

**Menüpreis € 33,00**

### **Menü 41**

Flußkrebssüppchen mit Lachsmaultäschle

Kleiner Feldsalat mit Kracherle und Speck

Rehbraten in Wacholderrahmsauce mit Peiselbeerbirne,  
Eierspätzle und Apfelrotkraut

Salat von exotischen Früchten mit Walnußeis

**Menüpreis € 30,50**

### **Menü 42**

Blattsalate mit Kracherle und Speck

\*

Flädlesüpple

\*

Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Eierspätzle und Bratkartoffeln

\*

Apfelküchle mit Vanilleeis

**Menüpreis € 33,50**

### **Menü 43**

Shrimpscocktail

Kleiner Feldsalat mit gebratener Geflügelleber und Preiselbeeren

\*

Kalbsrahmschnitzel mit Steinchampignons, Spätzle und Gemüse

\*

Lebkuchenparfait auf Zwetschgensauce

**Menüpreis € 31,50**

### **Menü 44**

Amuse bouche des Tages

\*

Klare Tomatencremesuppe mit Kräuter-Gnocchi

\*

Atlantik-Steinbutt in der Merrettich-Räucherlachskruste auf bunten Linsen

\*

Lammfilet mit Olivenkräuterkruste mit Böhnchen im Speckmantel, Zucchini-Paprikatörtchen und gratiniertn Kartoffeln

\*

Auswahl an Mousse und Parfait mit Walnußeis und Beerenfrüchten

**Menüpreis € 48,00**

### **Menü 45**

Kräuterschaumsuppe

\*

Gebratene Perlhuhnbrust mit Calvados-Jus,  
Lauchgemüse und Kartoffelplätzchen

\*

Früchte-Terrine auf Mangoschaum

**Menüpreis € 29,00**

### **Menü 46**

Salatbouquet mit gebratenen Poulardenbruststreifen

\*

Hechtklößchen auf Blattspinat mit Krustentiersauce und feinen Nudeln

\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Menü € 29,50**

### **Menü 47**

Sellerie-Rahmsuppe

\*

Ochsenschwanzragout mit Serviettenknödel und Blattsalaten

\*

Walnußhalbgefrorenes auf Honigschaumsauce

**Menüpreis € 30,00**

### **Menü 48**

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Artischocken

\*

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

\*

Schweinefilet im Blätterteig,  
Erbsenschoten und Herzoginkartoffeln

\*

Dreierlei Mousse au Chocolat  
auf Fruchtsauce

**Menüpreis € 39,00 €**

### **Menü 49**

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutern und Wildklößchen

\*

Terrine von Lachs und Zander an kleinem Salat und Wachtelei

\*

Kalbsrücken an Morchelrahm mit feinen Bandnudeln und grünem Spargel

\*

Creme Brulee

**Menüpreis € 38,50 €**

### **Schwäbisches Menü Menü 50**

Kleiner Gruß aus der Küche

Variation vom Räucherlachs (Scheiben von Räucherlachs, gebackener Lachs und Tatar vom Lachs) an Schnittlauch-Creme-fraiche mit kleinen Röstli und bunten Blattsalaten

Tafelspitzbrühe mit Lauchflädle

Zweierlei vom Kalb auf Gemüseallerlei mit Krautknöpfle oder Kartoffelgratin

Apfelkühle auf Vanilleschaum mit Nussparfait und Mandelblatt

**Menüpreis € 32,50**

### **Menü 51**

Flädlesuppe

Siedfleisch mit frisch geriebenem Meerrettich

Schweinebraten mit Spätzle, Kartoffel und Blattsalat

Vanilleeis mit heißen Beeren

Menüpreis € 26,00

### **Menü 52**

Tomatencremesuppe mit Käsecroutons und Basilikum

Medaillons von Pute und Schwein mit Champignons und Trollingersoße  
dazu frisches Marktgemüse und Spätzle

Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier und Mangosorbet

Menüpreis 26,50 €

### **Menü 53 ( ab 15 Personen )**

Grießklößchensuppe

Gefüllte Kalbsbrust mit Braternjus mit Spätzle-wahlweise mit Kartoffelsalat  
und Gemüse

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahnehaube

Menüpreis: 23,00 €

### **Mediterranes Menü 54**

Vorspeiseteller mit  
Parmaschinken auf Honigmelone- Vitello Tonnato- Shrimpscocktail-  
Räucherlachs mit Safranmayonnaise-Mozzarellakugeln auf Kirschtomaten mit  
Pestovinaigrette  
und Salatbukett in Balsamicodressing

Spinatschaumsüppchen mit Klößen vom Flusszander

Kalbsrücken unter der Dijon-Senfkruste auf Zucchini-Tomatengemüse mit  
Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln an Chiantisauc

Eis- und Sorbetteller an exotischem Obstsalat mit dunklem Schokoladenmousse

**Menüpreis 37,50 €**

## **Menu 55**

Gruß aus der Küche

Zweierlei Stangenspargel mit gebratener Lachsschnitte und Frühlingssalaten

Bärlauchcremesuppe

Kalbsrücken im Gartenkräutermantel an Marsalasaucе mit Spargelgemüse und Mangold  
dazu Eierspätzle

Rhabarberstrudel auf Vanillespiegel an Erdbeersalat

**Menüpreis 38.- €**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß manche Produkte Saison abhängig sind und deshalb bei der Menüwahl ausgetauscht werden müssen.

Es hat nur die jeweils am Tage der Menübesprechung  
aktuelle Preisliste Gültigkeit.

ab Mitte Oktober ist es soweit

## „Gänsezeit“

Diesen kulinarischen Genuß möchten wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten und bieten Ihnen ab Ende Oktober

Knusprig gebratene heimische Gans  
-tranchiert am Tisch-  
mit Füllung an ihrer Sauce  
dazu  
Apfelrotkraut, Klöße, Maronen  
und Schupfnudeln wahlweise Spätzle

ab 4 Personen  
Preis pro Person € 23.-

### Menüvorschlag

Winterliches Salatarrangement mit marinierten Pilzen, Walnüssen und  
gebratener Geflügelleber

oder

Feldsalat mit Vinaigrette, gebratenem Speck und Kracherle

δ δ δ

Knusprig gebratene heimische Gans mit Füllung  
an ihrer Sauce  
dazu Apfelrotkraut, Klöße, Maronen  
und Schupfnudel ( Spätzle )

δ δ δ

Zimtpflaumeneis auf lauwarmen Zwetschenkompott

ab 4 Personen  
Preis pro Person € 33.-

Bitte reservieren Sie einen Tag vorher, da unsere Gänse  
frisch zubereitet werden

## Mitternachtsimbiß zu später Stunde?

Unsere Küche ist auf Vorbestellung bis in den frühen Morgen für Sie da:

Käse mit Brotauswahl	pro Person € 6,50
Rustikales Vesper	pro Person € 6,50
Diverse Suppen, wie z.B Gulaschsuppe Linsensuppe, Kartoffelsuppe ( mit Saiten ), Bohnensuppe Markklößchensuppe, Cilli con Carne	pro Person € 4,50
Unsere Currywurst mit warmer Currysauce-auf Wunsch mit Chilli, dazu frisches Brötchen	pro Person 3,00 €
2 Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	pro Person € 5,50
Landjäger und Bauernbartwürste mit Brot	pro Person € 5,00
Spiegeleier mit Kartoffelsalat	pro Person € 5,80
Siedfleisch mit Brot und frischem geriebenem Meerrettich	pro Person € 8,50
Tellergulasch mit Kartoffelsalat und Brot	pro Person € 7,00
3 Rostbartwürste mit Sauerkraut	pro Person € 6,00
Fleischkäse frisch aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurkensalat	pro Person € 6,50
Pikante Fleischküchle mit Chilli-Dip Wahlweie mit Kartoffelsalat	pro Person € 6,00
Spaghettibüffet mit 3 verschiedenen Soßen nach Absprache	pro Person € 7,50
Flammkuchen mit 3 verschiedenen Auflagen nach Absprache	pro Person € 6,00

*Unser Lokal bietet Ihnen  
durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr*

*www.grenzsaegmuehle.com  
info@grenzsaegmuehle.com  
07082 – 7101*

**Öffnungszeiten**  
Dienstag bis Sonntag  
von 11.00 Uhr bis 24.00 Uhr

**Montag Ruhetag**

*An Feiertagen haben wir Montags auch durchgehend geöffnet*

# Vegetarische Vorschläge

Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen

## Vorspeisen

Bunte Salate mit Gemüse – Frühlingsrolle, marinierten Pfifferlingen  
und süß – scharfer Sauce  
Rukolasalat mit Tomaten, Nüssen, Parmesanspänen und Croutons  
Marinierter Mozzarella auf Radicchio  
Gemüse Quiche mit Blattsalaten  
Gebakener Ziegenkäse mit Salbei an Blattsalaten  
Tomatensuppe mit Gnocchi und Basilikum

## Hauptgänge

Mangoldstrudel, gefüllt mit Grünkern und Gemüse  
Maispfannkuchen mit Spinat, Tomaten und Mozzarella  
Überbackene Aubergine, gefüllt mit Ratatouillegemüse und Pestosauce  
Gemüsestrudel mit Reis und Paprikasauce  
Gemüselasagne  
Gemüseflan mit dreierlei Gemüse auf Tomatenconfit  
Bunte Nudeln in Sahnesauce mit Gemüse und Mozzarella überbacken

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß manche Produkte Saison abhängig sind und deshalb bei der Menüwahl ausgetauscht werden müssen.**

Auf Wunsch grillen wir Ihnen auch ganzes Spanferkel oder Lamm

Selbstverständlich auch bei Ihnen zu Hause  
oder bei allen anderen Anlässen

Ganzes Spanferkel	Preis / pro Person ohne Beilage	10.- €
zzgl. Beilagen		
Bratensauce, Weinsauerkraut Kartoffelsalat, Semmelknödel und Schupnudeln	Preis / pro Person	6,50.- €
Gesamtpreis		<u>16,50 €</u>
<hr/>		
Ganzes Lamm	Preis / pro Person	12,50.- €
zzgl. Beilagen provençalischem Gemüse Bohnen, Rosmarinkartoffeln / Gratin	Preis pro Person	6,50.- €
Gesamtpreis		<u>19,00 €</u>
<hr/>		

Ganzer Truthahn und Schweinshaxen-Tagespreise-auf Anfrage  
mit und ohne Beilagen möglich

Unser Partyservice steht Ihnen gerne zur Verfügung

## Wünschen Sie zum Aperitif Canapes?

- Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich 2,20 €
- Lachstatar 2,30 €
- Mini Burger mit Lachstatar und Röstzwiebeln 2,60 €
- Shrimps mit Cocktailcreme 2,20 €
- Gegrillte Gambas in Knoblauch auf Toast 3,00 €
- Geräuchertes Forellenfilet mit Kaviar 2,20 €
- Roastbeef, rosa gegrillt auf Ruccola 2,00 €
- Parmaschinken 2,20
- Marinierte Sardinen auf Artischocken 2,00 €
- Mozzarella mit Tomate, Balsamico und Basilikum 1,90 €
- Vitello tonato mit Thunfischsoße 2,00 €
- Datteln im Speckmantel 1,20 €
- Geräucherte Entenbrust an Cumberlandsoße und Feige 2,10 €
- Räucherlachs im Kräuterflädle mit Meerrettich 2,20 €
- Asiatischer Glasnudelsalt mit Hühnchen 2,00 €
- Leberpastete 1,90 €
- Camembert 1,80 €
- Gorgonzola 1,90 €
- Schwarzwälder Rohschinken 1,90 €
- Geräucherter Entenbrust
- Bruschetta ( Knoblauchbrot mit gewürfelten Tomaten ) 1,50 €
- Lachsbuletten mit kräftiger Currysauce 1,80 €
- Spinat Garnelen Toast 2,40 €
- Chicorrè Schiffchen mit Frischkäsecurry 3 Stck. 2.- €
- Feldsalat mit gebeiztem Lachsfilet und Sesam
- Garnelen-Gurkensalat
- Tomaten mit Thunfischfüllung
- Tranchen von der geräucherten Entenbrust auf Honigschalotten
- Pumpnickel mit zartem Roastbeef und Remoulde
- Pumpnickel mit Kräuterschmand und Lachstatar
- Terrine mit Hummer und kleinem Gemüse an Senf-Dillsauce
- Matjesstreifen mit Schnittlauchrahm

## Kleinigkeiten

- Crostini
- Gemüse – Frühlingsrollen mit Soyadip 3 Stck. 2,50 €
- Quich Lorraine 3 Stck. 3,00 €
- Asiates Dumplings mit Dip 5 Stck. 3,50 €
- Meeresfrüchtetörtchen 3 Stck. 4,50 €
- Hähnchen-Satays mit Asia Dip
- Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße
- Baby-Fleischküchle mit Salsa-Dip
- Garnelen-Satays auf Zitronengrasspieß
- Käsespieße
- Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum

Selbstverständlich können die oben aufgeführten Speisen auch  
In Schälchen und Glas als Flying-Büffet serviert werden

Lieber Gast,

Gutscheine sind immer ein willkommenes Geschenk, bei Freunden und Verwandten. Unser Gutschein zu Geburtstagen -oder auch zu jeder anderen Gelegenheit- stellt immer eine gelungene Überraschung dar.

Sprechen Sie mit uns-wir beraten Sie gerne

**Wir organisieren für Sie Festlichkeiten zu allen Anlässen:**

exklusive Tafelrunden, Überraschungsmenüs,

Taufen, Hochzeits- und Geburtstagsfeiern,

Weihnachts- und Betriebsfeiern,

Stehempfang und Partys-auf Wunsch gerne auch in Ihren eigenen vier Wänden

oder in unserem großen Biergarten

Unser Partyservice steht Ihnen gerne zur Verfügung

Flammkuchenessen, Brunch, Spanferkel vom Grill, Fondue

Bitte fragen Sie unseren Service

Ab einer Reservierung von 25 Personen mit gemeinsamen Essen stehen wir Ihnen auch gerne Montags zur Verfügung

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

von 11.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Unseren aktuellen Mittagstisch und Events erfahren Sie unter

[www.mittagstisch-regional.de](http://www.mittagstisch-regional.de)

oder

[www.grenzaegmuehle.com](http://www.grenzaegmuehle.com)

E-mail: [info@grenzaegmuehle.com](mailto:info@grenzaegmuehle.com)

Telefon : 07082 - 7101

Bankverbindung:

Volksbank Pforzheim / BLZ 666 900 00 / Konto 186 032-2

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen**

1. *Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Haus.*
2. *Nebenleistungen wie Musikkapellen, Menükarten oder Blumendekoration für die Tische werden extra berechnet. Menükarten 2,00 € . Tischgestecke je nach Aufwand.*
3. *Musiker – und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Person abzurechnen, oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA Gebühren sind vom Veranstalter zu tragen.*
4. *Selbstverständlich können sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen oder Kuchen Ihrer Wahl bestellen. Wir berechnen pro Gedeck 1,60 € als Kostenbeitrag für Tischwäsche und Geschirr.*
5. *Unsere Preise sind Nettopreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer zuzüglich ist. Wir müssen uns jedoch, insbesondere bei langfristigen Bestellungen die länger als 5 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen, eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.*
6. *Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb 10 Tage.*
7. *Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.*
8. *Besteht begründeter Anlaß, das die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.*