

RESTAURANT GRENZSÄGMÜHLE

Menüvorschläge 2015

*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*

*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*

Menü 1

Minestrone

*

Gefüllte Nudelrolle auf Tomaten-Basilikum

*

Ossobucco mit Gemüsereis

*

Tiramisu

Menüpreis € 29,00

Menü 2

Tomatensuppe mit Fenchel 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 € 36,90

Menü 3

Leichte Gemüsesuppe

*

Bunter Salatteller mit marinierten Champignons

*

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

*

Schwarzwälder Kirschenparfait mit Soßenspiegel

Menüpreis € 37,50

Menü 4

Markklößchensuppe

*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

*

Kalbs – Filetsteak mit Gorgonzolasauce, Wurzelgemüse und Butternudeln

*

Rotweibirne mit Caramelsauce

Menüpreis € 37,50

Menü 5

Kresseschaumsüppchen mit Curryhaube

*

Kleiner gemischter Salat

*

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

*

Apfelküchle mit Vanillesauce

Menüpreis € 30,50

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 € 36,50

Menü 7

Terrine Straßbourgoise mit Cumberlandsauce und Apfelsalat

*

Knackiger Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich

*

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

*

Lebkuchenflammerie

Menüpreis € 35,50

Menü 8

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

*

Frische Salate der Saison mit Wachtelbrüstchen und einer Kräuter – Vinaigrette

*

Rehrücken in Wacholderrahm mit Preiselbirne, Kroketten, Spätzle und Apfelrotkraut

*

Apfel auf Blätterteig und Vanillesauce

Menüpreis € 49,00

Menü 9

Rahmsuppe nach Wunsch

*

Kleiner gemischter Salat

*

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

*

Coup Denmark mit Schokoladensauce

Menüpreis € 26,50 €

Menü 10

Carpaccio vom Kalbsfilet mit marinierten Austernpilzen

*

Safransüpple 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 ChassissöÙle

Menüpreis € 49,00

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 Barolotrüffelschaumsauce

*

Orangen – Camparitörtchen mit Waldbeeren

Menüpreis € 80,00

Menü 12

Hausgebeitztes Lachsfilet an einer Dillsauce, Butter und Toast

*

Salatvariationen an Rotweindressing mit Pinienkernen

*

Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Marktgemüse und handgeschabten Eierspätzle

*

Eisgugelhupf mit Weinschaumsauce

Menüpreis € 41,50

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 € 27,50

Menü 17

Feine Gemüsesuppe

*

Blattsalate der Saison an einer Kräuter-Vinaigrette

*

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti, Spätzle und Rosenkohl

*

Frisches Obst mit Eis

Menüpreis € 27,00

Menü 18

Lauchcremesuppe

*

Gemischter Salatteller

*

Schweine- und Rinderfilet in Pfeffersauce, Schupfnudeln und Eierspätzle

*

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis € 32,00

Menü 19

Artischockenböden mit gebeiztem Lachsstreifen

Zanderfilet in der Sesamkruste mit Safranreis und Broccoli-Röschen

Schokoladencreme

Menüpreis € 29,50

Menü 20

Safransüpple mit Lachseinlage

Blattsalate mit Edelfischwürfeln und Krustentiere

Gebratene Entenbrust an Pfirsichsauce, Gemüseallerlei und Risollee-Kartoffeln

Grießflammerie auf Heidelbeersauce

Menüpreis € 35,00

Menü 21

Markklößchensuppe

*

Grüner Salat

*

Zwiebelrostbraten auf Weinsauerkraut mit Schupfnudeln und Spätzle

*

Eierküchle mit Waldbeeren

Menüpreis € 25,00

Menü 22

Kartoffelsuppe mit Kracherle

*

Kleiner Salatteller

*

Kalbsbraten an Rahmsößle mit Waldpilzen und Eierspätzle

*

Vanilleeis mit Sauerkirschen

Menüpreis € 25,50

Menü 23

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeeretich und Toastbrot

*

Rinderroulade mit Weinrotkraut, Spätzle oder Bandnudeln

*

Zweierlei Mousse mit Früchten

Menüpreis € 24,50

Menü 24

Pilzrahmsuppe

*

Zanderröllchen auf Tomatengemüse und Reis

*

Gefüllte Kalbsbrust mit Kroketten und Salaten

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menüpreis € 29,00

Menü 25

Wildterriner 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 Apfelmeerrettich

*

Champignonsuppe mit Estragon

*

Zanderröllchen 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

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menüpreis € 25,50

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 Mousse und Parfait mit frischen Früchten und Eis

Menüpreis € 36,50

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 € 27,50

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 € 37,50

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 € 45,00

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, Crevetten,
Frühlingskräuter und Schwenkkartoffeln

*

Grieß – Flammeri
auf Erdbeer – Coulis und Waldbeeren

Menüpreis € 34,00

Menü 36

Frühlingsmenü

Frühlingssalate 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 € 33,00

Menü 37

Potpourri vom Lachs mit Crémé Fraiche und Dill - Senfsauce

Ochschwanzsuppe mit Chesterstange

Knuspriger Gänsebraten mit Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Klößen

Kleine Käseauswahl mit Trauben

Halbgefrorenes von Haselnüssen an Nougatsauce

Menüpreis € 42,50

Menü 38

Kartoffelschaumsuppe mit Entenbruststreifen

*

Blattsalate mit Sprossen, Frühlingsrollen und süß – saurer Sauce

*

Steinbeisserfilet in Rosmarinöl gebraten mit geschmolzenen Tomaten und Weißweinsorotto

Duo von Mousse au Chocolat

Menüpreis € 38,00

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 € 34,00

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 € 35,00

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 € 33,50

Menü 42

Blattsalate mit Kracherle und Speck

*

Flädlesüpple

*

Rinderfilet am Stück gebraten
mit Eierspätzle und Bratkartoffeln

*

Apfelkühle mit Vanilleeis

Menüpreis € 34,50

Menü 43

Shrimpscocktail

Kleiner Feldsalat mit gebratener Geflügelleber und Preiselbeeren

*

Kalbsrahmschnitzel mit Steinchampignons, Spätzle und Gemüse

*

Lebkuchenparfait auf Zwetschgensauce

Menüpreis € 32,50

Menü 44

Amuse bouche des Tages

*

Klare Tomatencremesuppe mit Kräuter-Gnocchi

*

Atlantik-Steinbutt in der Meerrettich-Räucherlachskruste auf bunten Linsen

*

Lammfilet mit Olivenkräuterkruste mit Böhnchen im Speckmantel, Zucchini-Paprikatörtchen und gratinierten 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 Lachs (Scheiben von Räucherlachs, gebackener Lachs und Tatar vom Lachs)
an Schnittlauch-Creme-fraiche mit kleinen Rösti und bunten Blattsalaten

Tafelspitzbrühe mit Lauchflädle

Zweierlei vom Kalb (Filet & Kalbsrücken) auf Gemüseallerlei
mit
Schupnudeln & Spätzle

Apfelküchle auf Vanilleschaum mit Nussparfait und Mandelblatt

Menüpreis € 41,50

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 27,50 €

Menü 53 (ab 15 Personen)

Grießklößchensuppe

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

Vanilleeis mit Schokoladensauce 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 Chiantisauce

Eis- und Sorbetteller an exotischem Obstsalat mit dunklem Schokoladenmousse

Menüpreis 43,50 €

Menu 55

Gruß aus der Küche

Zweierlei Stangenspargel mit gebratener Lachsschnitte und Frühlingssalaten

Bärlauchcremesuppe

Kalbsrücken im Gartenkräutermantel an Marsalasauce mit Spargelgemüse und Mangold
dazu Eierspätzle

Rhabarberstrudel auf Vanillespiegel an Erdbeersalat

Menüpreis 42.- €

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.